Рецепты • Напитки • Сервировка • Техника для кухни • Продукты • Рестораны

Кушать подано!

www.appetite.org.ua

№11(39)
2009

ISSN 1819-8910

Думаете, настоящую лазанью можно отведать только в Италии? Да бросьте! Ее можно приготовить и самостоятельно, притом с начинкой из привычных продуктов: тыквы, творога, грибов. И, уверяем, ваша лазанья получится не хуже, а даже лучше заграничной! (рецепт с обложки на стр. 59).

Время готовить

- салаты с пастой
- густые овощные супы
- тыквенные вариации
- ароматные напитки

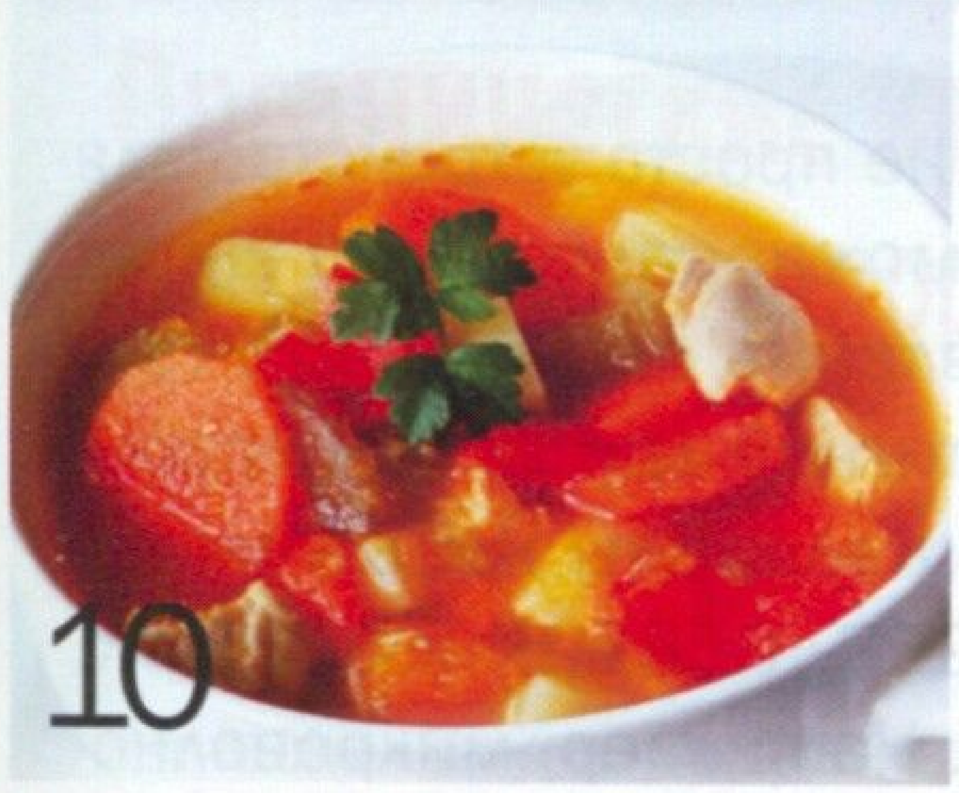
60 рецептов

ВЫПЕЧКА к празднику

Journal-plaza.net
Journal-plaza.net

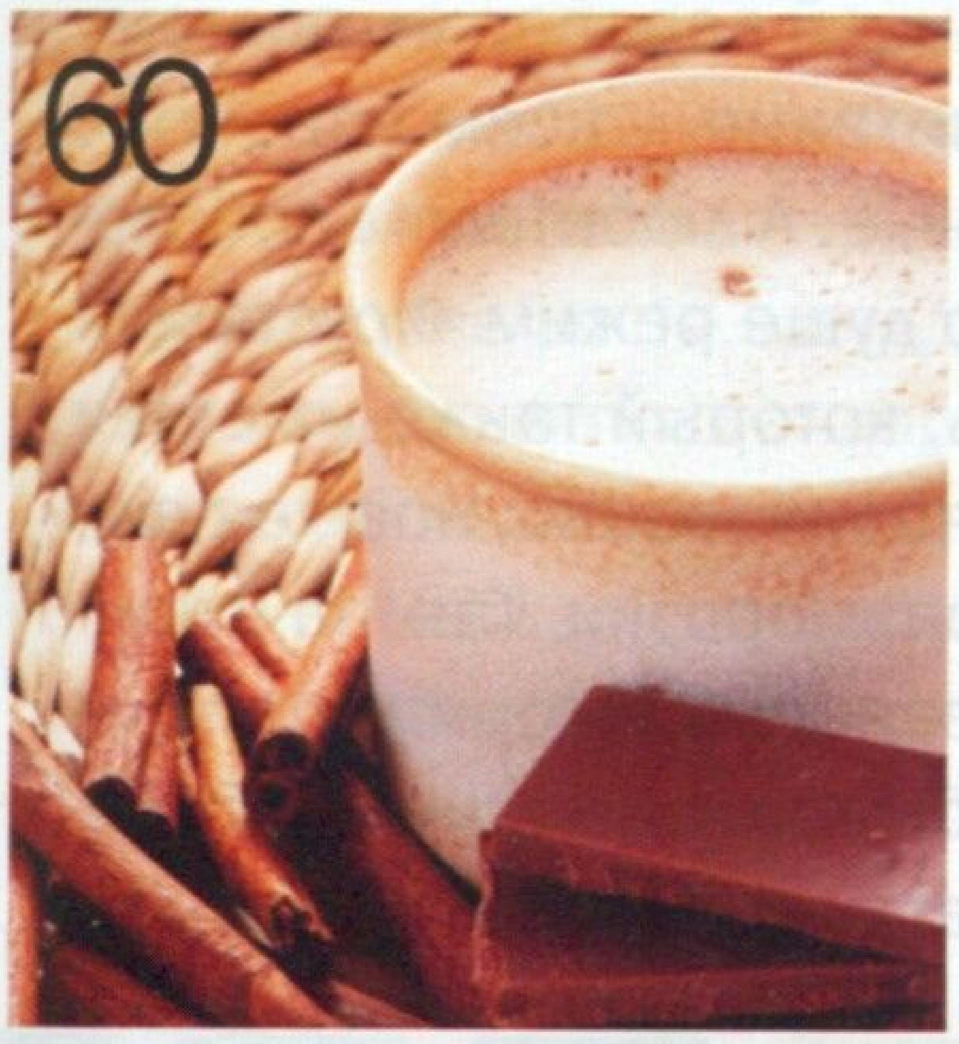
Кушать подано!

№11 (39) '2009

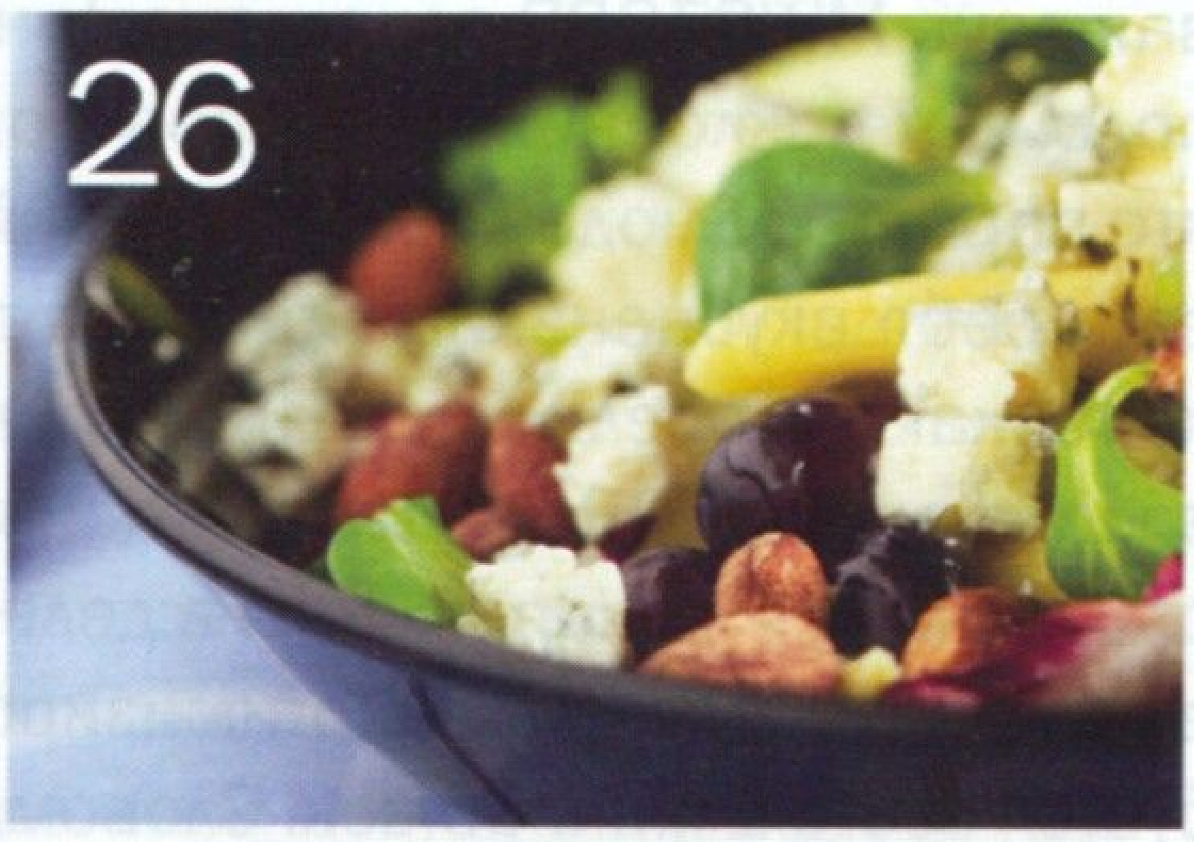


10

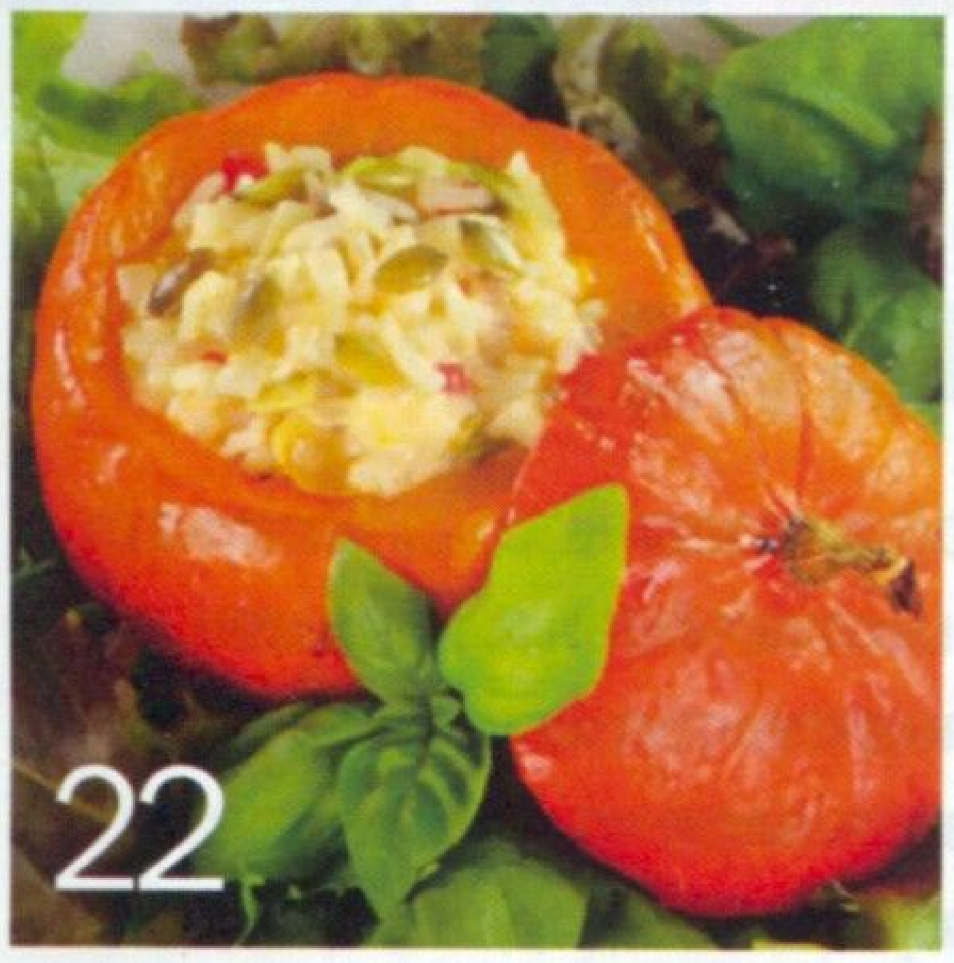
48



60



26



22

63

8

4 Новости

8 За покупками
Фрукты в чашке

10 Первые блюда
Мне погуще!

16 Праздничная кухня
Вот такая касероль...

22 Продукт месяца
Ай да тыква!

26 Салатное настроение
Не просто паста

31 Простые рецепты
Часть 8. Морковь и свекла

35 Мастер-класс
Приготовление пасты с соусом песто

38 Детское меню
Играем в сказку

41 Тема номера
Идеи с синими

48 Рыбное меню
Сазан для гурмана

52 Кулинарная библиотека
Праздник выпечки

59 Рецепт с обложки
Лазанья с тыквой и грибами

60 Напитки
Белый и черный

63 Техника
Домашний хлеб

64 Посуда
По следам Октоберфеста

65 Сервировка
Осенний марафон

66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать чизкейк еще вкуснее

www.appetite.org.ua

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Николай Москаленко

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Анастасия Леднёва,
Наталья Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ
Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №11 (39) 2009
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПРот 06.11.2007 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 12 раз в год. Издается с апреля 2006 г.
Учредитель и издатель – ООО «Блиц-Пресс»
Директор – Николай Москаленко
За содержание и достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.

Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Цветоделение и печать – СЭЭМ
Киев, ул. Бориспольская, 15; тел. 425-1254
Цена свободная. Тираж 55 000 экз.

Адрес редакции и издателя: 02140, Киев, ул. Мишуги, 3-в, оф. 19
Телефон редакции: (044) 501-4860, факс: (044) 501-4863
E-mail: office@imedia.org.ua, http://www.appetite.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста, по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861

© «Блиц-Пресс», 2009 г.
Все права защищены.

international media
издательский дом

Journal-plaza.net

«ВЕККА» разрушает стереотипы

Представляете себе праздничный стол без нарезанной сырокопченой колбаски или загородную поездку без копченых колбас и мяса? Нет? Тогда лучшего продукта, чем колбасные и мясные изделия ТМ «ВЕККА», вам для этих целей не сыскать! Сегодня бытует множество мифов относительно производства колбас. Например, что копченая колбаса вредна для здоровья из-за использования специальных добавок – коптильных жидкостей. На «ВЕККА» при копчении колбас используются цельные поленья дуба, специально поставляемые из Полесья, в результате чего мясо и колбасы приобретают незабываемый вкус. «ВЕККА» не стоит на месте и в технологии упаковки: вакуумная упаковка обеспечивает привлекательный внешний вид продукции и позволяет продлить срок хранения продукта без добавления консервантов. А вкусовые качества продукции ТМ «ВЕККА» вызывают восхищение у самого придирчивого покупателя.

Новая волна от Samsung

Сегодня микроволновая печь – это не просто устройство для быстрого разогрева обеда. Ее возможности гораздо шире: мгновенная разморозка, приготовление еды на пару, гриле и даже придание блюдам аппетитной хрустящей корочки. Этими полезными функциями наделены новые модели СВЧ-печей от Samsung: MW87GPR, GE87GR и GE83GR. У каждой модели свои достоинства. Например, микроволновая печь MW87GPR оснащена функцией пароварки, поэтому подойдет поклонникам здорового питания – всем известно, что паровые блюда менее калорийные. А любителям побаловать себя вкусненьким придется по душе режим «хрустящая корочка» в модели GE87GR и гриль, который также имеется в модели GE83GR. И еще один приятный нюанс: новые печи от Samsung – рекордсмены в деле разморозки. Так, на оттаивание мяса, благодаря оптимизированному алгоритму, потребуется всего 1 мин. 59 сек. Словом, благодаря новинкам бытовой техники от Samsung жизнь станет проще, а еда – вкуснее!

Balsamissimo – мягкий и кремовый...

Так можно охарактеризовать новый соус-крем Balsamissimo от Kuhne. Компания Kuhne разработала рецепт особенного бальзамик-крема, нежно-сладкие ноты которого подчеркнут вкус самых разнообразных кушаний. Balsamissimo изготовлен из сгущенного виноградного сусла и бальзамического уксуса. На сегодняшний день это незаменимый компаньон на каждой современной кухне: с Balsamissimo ваши творческие кулинарные возможности безграничны, потому что вкус бальзамического уксуса прекрасно сочетается со многими блюдами. Этот утонченный соус-крем гармонирует с томатами и сыром моцарелла, с мясом, приготовленным на гриле, а также с десертами – клубникой и мороженым. Благодаря кремовой консистенции Balsamissimo и бутылочке, оснащенной практичным дозатором, у вас есть прекрасная возможность декорировать свои кулинарные шедевры наравне с настоящим шеф-поваром. Соус-крем Balsamissimo уже в продаже!

Journal-plaza.net

Органические крупы – инвестиция в здоровое будущее

На полках отечественных магазинов начала появляться органическая продукция, которая заинтересует каждого, кто заботится о своем здоровье. Единственным производителем органических круп в Украине является компания «Крупяной Дом». Гречневая, ячневая, пшеничная, перловая крупы ТМ «Жменька» – это экологически чистые продукты, при производстве которых не используют химических удобрений, пестицидов, регуляторов роста, методов генной инженерии и т. д. Крупы, выращенные по стандартам органического земледелия, содержат больше витаминов и минеральных веществ (кальция, магния, железа), чем обычные зерновые. Крупы ТМ «Жменька», которые полностью отвечают Европейским Стандартам органического производства, можно купить в супермаркетах Украины. ТМ «Жменька» – вкусная порция здоровья!

Частичка Италии на вашем столе

Многообразие итальянской кухни складывалось столетиями. Итальянцы любят поесть и знают в этом толк. Повсюду традиционно широко используют сыр – пармезан, горгонзолу, моцареллу, пекорино (из овечьего молока) и многие другие сорта. Сыры едят в чистом виде, добавляют в различные основные блюда и соусы и подают на десерт. Жители Апеннинского полуострова считают, что сыр связывает все компоненты пищи и придает ей особый вкус. Полакомиться свежими твердыми и мягкими итальянскими сырами не выходя из собственного дома можно, заказав их в компании ООО Gruppo-Due, которая уже более пяти лет занимается прямыми поставками эксклюзивных итальянских деликатесов для украинских гурманов. Кроме всевозможных сыров в ассортименте компании также представлены мясные деликатесы, паста, разнообразные соусы, овощная консервация, оливковое масло и многие другие продукты. Gruppo-Due – это изысканные продукты из Италии для настоящих ценителей!

Энергетика природной воды ТМ Carpatia

Особая энергетика, присущая природной питьевой воде ТМ Carpatia, передается каждой клеточке Вашего организма. Вы быстро почувствуете, как наполняетесь жизненной энергией природы и открываете в себе новые неизведанные возможности! Рожденная в недрах земли, вода Carpatia вобрала в себя энергию чистых горных источников неприкосновенной природы Карпат. Вода ТМ Carpatia добывается из артезианской скважины глубиной более 90 м. Регулярное потребление природной воды ТМ Carpatia стимулирует процессы очищения организма, снимает усталость, повышает внимание, восстанавливает водно-солевой баланс после физических нагрузок, нормализует силу и тонус мышц, накапливает энергию в клетках организма.

Начинайте каждое свое утро с глотка кристально чистой природной воды Carpatia!

Подробнее о производителе – ТМ Carpatia – читайте на сайте kmw.com.ua.

Элитные сыры ТМ «Добряна» в новой упаковке

Если вы являетесь ценителем элитных сортов сыра, тогда, пожалуй, мы без труда сможем угадать, какие марки благородных сыров являются для вас любимыми – бри и камамбер, безусловно, войдут в этот перечень. Наверное, вы уже успели заметить, что сыры «Камамбер», «Рокфор», «Бри» и «Дуэт» ТМ «Добряна» облачились в новые упаковки. Не так давно компания «Милкиленд–Украина» – единственный производитель элитных сыров в Украине – провела редизайн упаковок своей уникальной продукции. Главную роль в новом варианте дизайна играет яркое написание названия сыра, которое удачно подчеркивается изображением самого продукта. Отныне упаковка выглядит более современно, чего не смогут не заметить новые потребители и, конечно же, оценят даже самые взыскательные. Элитные сыры ТМ «Добряна» уже поступили в продажу на территории всей Украины и России.

Хорошая традиция «Нового Света»

С 8 по 10 октября 2009 г. в Доме шампанских вин «Новый Свет» второй год подряд прошел Международный конкурс вин имени Л.С. Голицына. В этом году в нем приняли участие 30 предприятий из 15 стран мира. В общей сложности производители представили 79 образцов вин. В состав жюри вошли независимые мировые эксперты-виноделы. К слову, Большая золотая медаль – главный приз конкурса – присуждена не была. Для ее получения необходимо было набрать больше 92 баллов, тогда как лишь один образец игристого вина получил максимальное количество – 89,6. Этот факт подтверждает объективность оценивания. Во время церемонии награждения победителей официальный наблюдатель конкурса, энолог с мировым именем Ян Жубан, высоко оценил организацию мероприятия и пообещал, что при условии подачи «Новым Светом» заявки на получение патроната Международной организации винограда и вина он даст свои положительные рекомендации.

ТМ «Шаланда» обучает!

С октября 2009 года ТМ «Шаланда» начала трансляцию на разных телеканалах цикла обучающих программ «Как правильно выбрать настоящую красную икру». Сегодня, когда времена дефицита уже давно прошли, супермаркеты изобилуют красной икрой российских и даже украинских производителей, обычному покупателю легко растеряться. ТМ «Шаланда» рассказывает, что важно, чтобы красная икра была добыта на Камчатке и Сахалине, там же засолена, а расфасовка, которая часто на банке указывается как место производства, может осуществляться и далеко от района промысла: например, икра в стеклянной банке фасуется только в Москве. Икра разных видов лосося отличается и по размеру, и по цвету, и по вкусу. Но важно помнить, что, выбирая икру известного производителя, который отвечает за качество своей продукции, вы гарантированно получаете полезный и вкусный продукт для всей семьи!

Journal-plaza.net

Фрукты в чашке

Надоел обычный черный или зеленый чай? Тогда придайте своему чаепитию фруктово-ягодных нот – это и вкусно, и полезно. Чаевничайте на здоровье!

Чай черный, HYLEYS

Черный чай с шиповником и гибискусом (каркадэ).
Цена – 13,06 грн.

Чай фруктовый, ТМ «Карпатский чай»

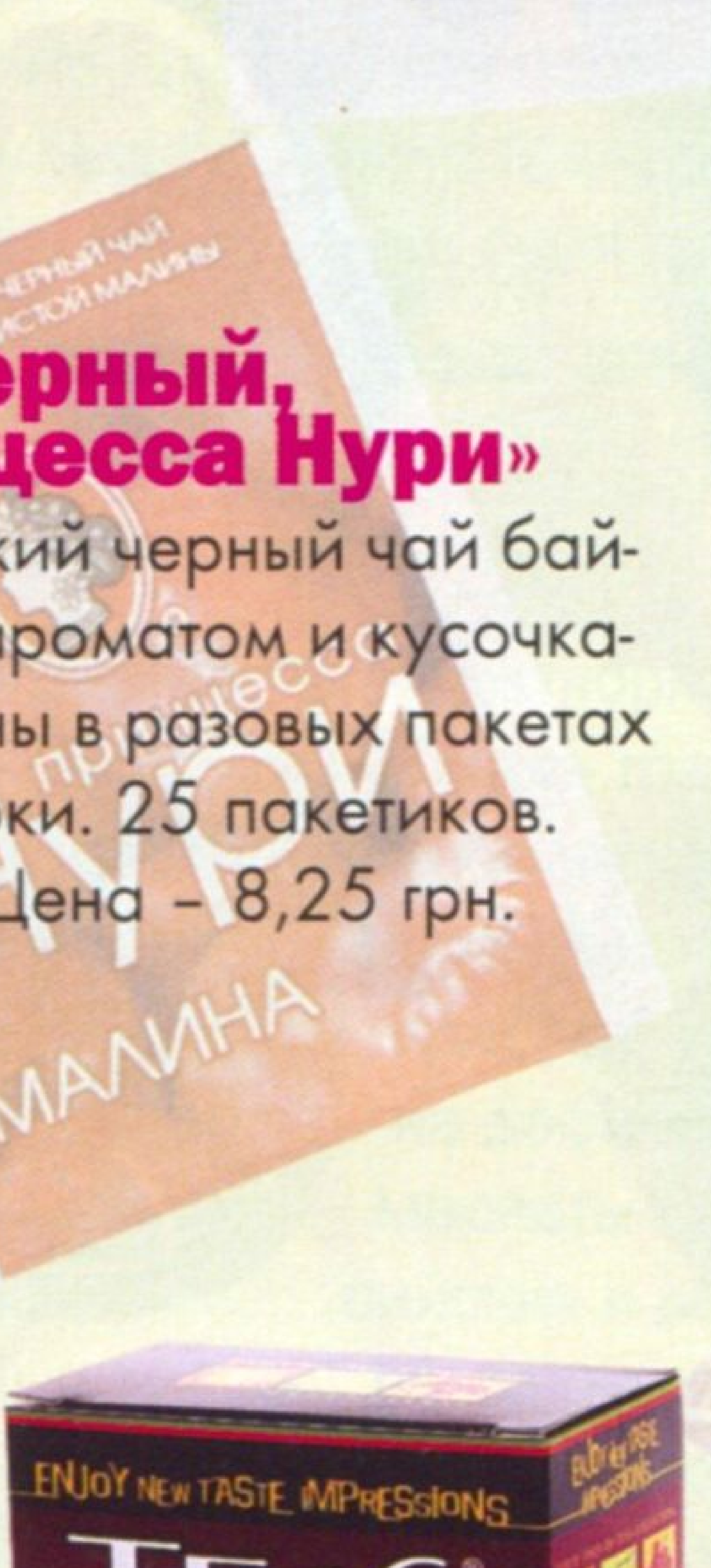
Натуральный продукт, изготовленный из плодов черники с добавкой фруктовой смеси.
Цена – 8,59 грн.

Чай черный, «Принцесса Нури»

Цейлонский черный чай байховый с ароматом и кусочками малины в разовых пакетах для заварки. 25 пакетиков. по 1,5 г. Цена – 8,25 грн.

Напиток травяной, ТМ Lipton

Напиток травяной ароматизированный.
Цена – 15,41 грн.



Чай черный, TESS

Цейлонский чай черный байховый листовой с шиповником, яблоком, лепестками цветов и ароматом тропических фруктов.
Цена – 9,46 грн.

Зеленый чай, ТМ «Бесіда»

Зеленый чай с листиками малины для разовой заварки. 26 пакетиков.
Цена – 6,33 грн.

Journal-plaza.net

Мне погуще!

Если у ваших домочадцев на обеденный перерыв совсем немного времени, приготовьте для них густой супчик: он может заменить полноценный обед. К тому же такие супы состоят из привычных продуктов. А разнообразить их поможет необычный способ подачи: в больших кружках или пиалах.

25 минут | 315 ккал | 4 порции

Овощной суп с куриным филе

На 4 порции:

- *2 куриных филе*
- *150 г моркови*
- *3 болгарских перца*
- *200 г картофеля*
- *100 г малосольных огурцов*
- *1 ст.л. сливочного масла*
- *зелень петрушки*
- *соль, перец, приправа карри по вкусу*

1 Филе нарежьте некрупными кусочками и отварите бульон. Посолите, поперчите.

2 Очиенные картофель и болгарский перец нарежьте кубиками, морковь – кружочками. Все овощи добавьте в бульон с куриным филе и варите еще 10–15 минут.

3 Добавьте сливочное масло и приправу карри.

4 Квашеные огурчики мелко нарежьте и добавьте в суп за 3 минуты до готовности.

5 При подаче украсьте свежей зеленью петрушки.

Journal-plaza.net

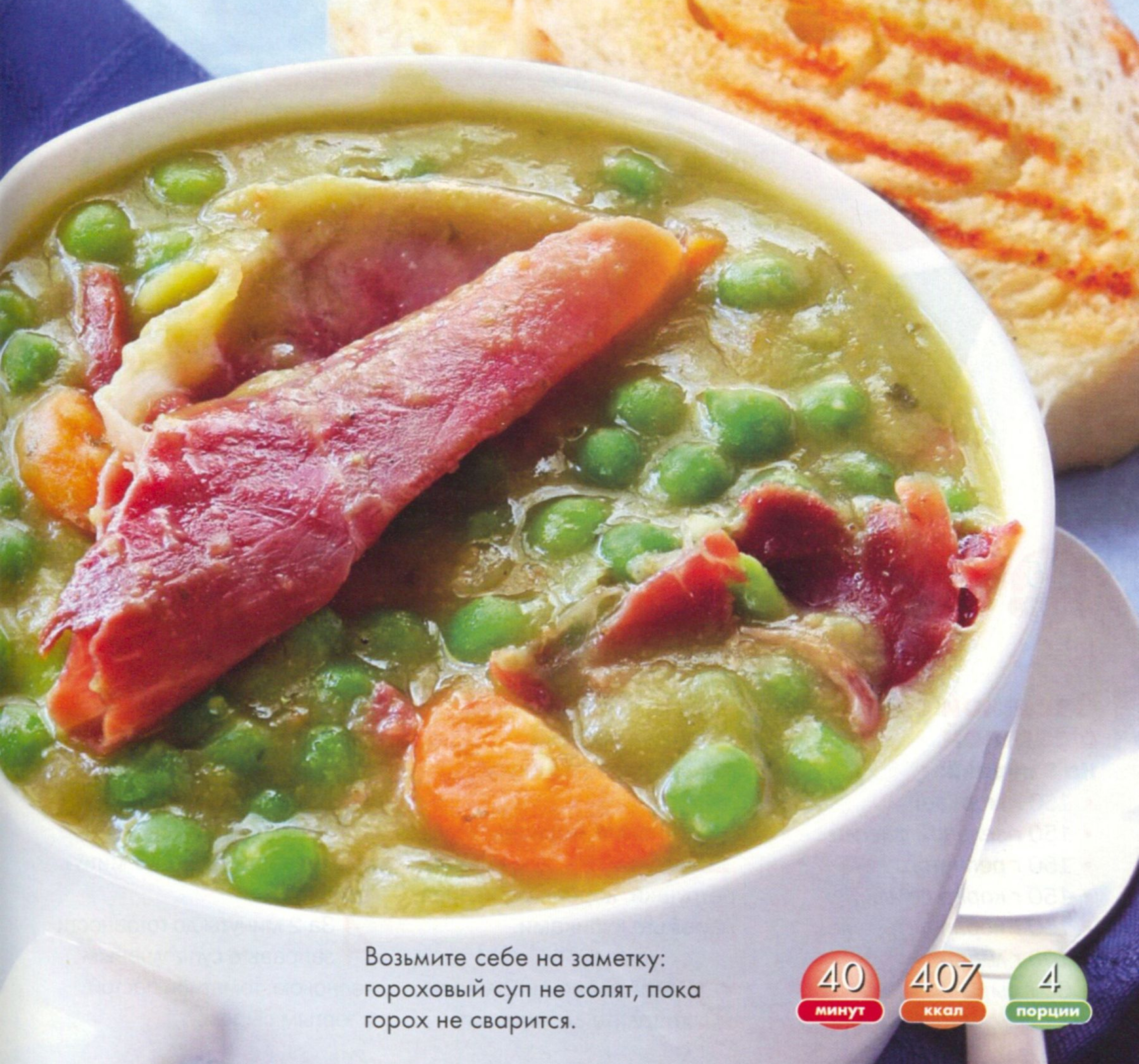
Гороховый суп с копчеными ребрышками

На 4 порции:

- *300 г свежего или свежемороженого горошка*
- *400 г картофеля*
- *400 г свиных копченых ребрышек*
- *1 луковица*
- *2 некрупные моркови*
- *1 корень сельдерея*
- *2–3 ст.л. растительного масла*
- *лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу*

1 Горошек залейте водой, доведите до кипения, варите 10 минут. Очистите морковь и корень сельдерея, натрите на терке. Мелко нашинкуйте лук и спассеруйте на масле. Добавьте морковь и сельдерей.

2 Очищенный картофель нарежьте небольшими кубиками. Положите подготовленные овощи в суп, варите еще 5–10 минут. Посолите, приправьте лавровым листом, душистым перцем. Варите еще 10 минут до готовности картофеля. При подаче положите в каждую тарелку копченые ребрышки (по 100 г на порцию).



Возьмите себе на заметку: гороховый суп не солят, пока горох не сварится.

40 минут | 407 ккал | 4 порции

Перед закладкой в суп коренья и лук рекомендуется обжаривать, чтобы во время варки не улетучились ароматические вещества.

45 минут | 340 ккал | 8 порций

Овощной суп с лапшой

На 8 порций:

- *150 г моркови*
- *150 г зеленой фасоли*
- *150 г репчатого лука*
- *150 г корня сельдерея*
- *150 г корня петрушки*
- *100 г лапши*
- *50 г сыра*
- *1 ст.л. сливочного масла*
- *2 ст.л. томатной пасты*
- *3 зубка чеснока*
- *соль, перец по вкусу*

1 Очистите морковь, зеленую фасоль, лук, корень петрушки, корень сельдерея, нарежьте кубиками.

2 Залейте овощи 2 л воды, доведите до кипения. Добавьте соль, перец и варите в течение 30 минут.

3 Добавьте лапшу (или вермишель) и сливочное масло, варите еще 10 минут.

4 За 2 минуты до готовности заправьте суп толченым чесноком, томатной пастой и тертым сыром.

Journal-plaza.net

Овощной суп с чечевицей

На 4 порции:

- *900 мл куриного или овощного бульона*
- *75 г чечевицы*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *2 небольшие морковки*
- *2 стебля лука-порея*
- *1 небольшой кабачок или тыква*
- *1/2 кочана листового салата*
- *1 зубок чеснока*
- *25 г панировочных сухарей*
- *соль, перец по вкусу*

1 В кастрюлю влейте бульон и добавьте чечевицу, доведите до кипения и варите 20 минут. Морковь и порей нарежьте кружочками, спассеруйте в сковороде на растительном масле. Добавьте чеснок и нарезанный кубиками кабачок, тушите 5 минут.

2 Добавьте листья салата и тушите еще 2 минуты, пока овощи не станут мягкими. В кастрюлю с чечевицей добавьте панировочные сухари, овощи и 250 мл воды. Доведите до кипения на большом огне.

3 Разомните овощи ложкой. Уменьшите огонь и варите 5 минут.

Важное отличие чечевицы от бобового семейства заключается в том, что она сравнительно быстро готовится.

60 минут | 321 ккал | 4 порции

123RF

Суп-пюре из овощей с гренками

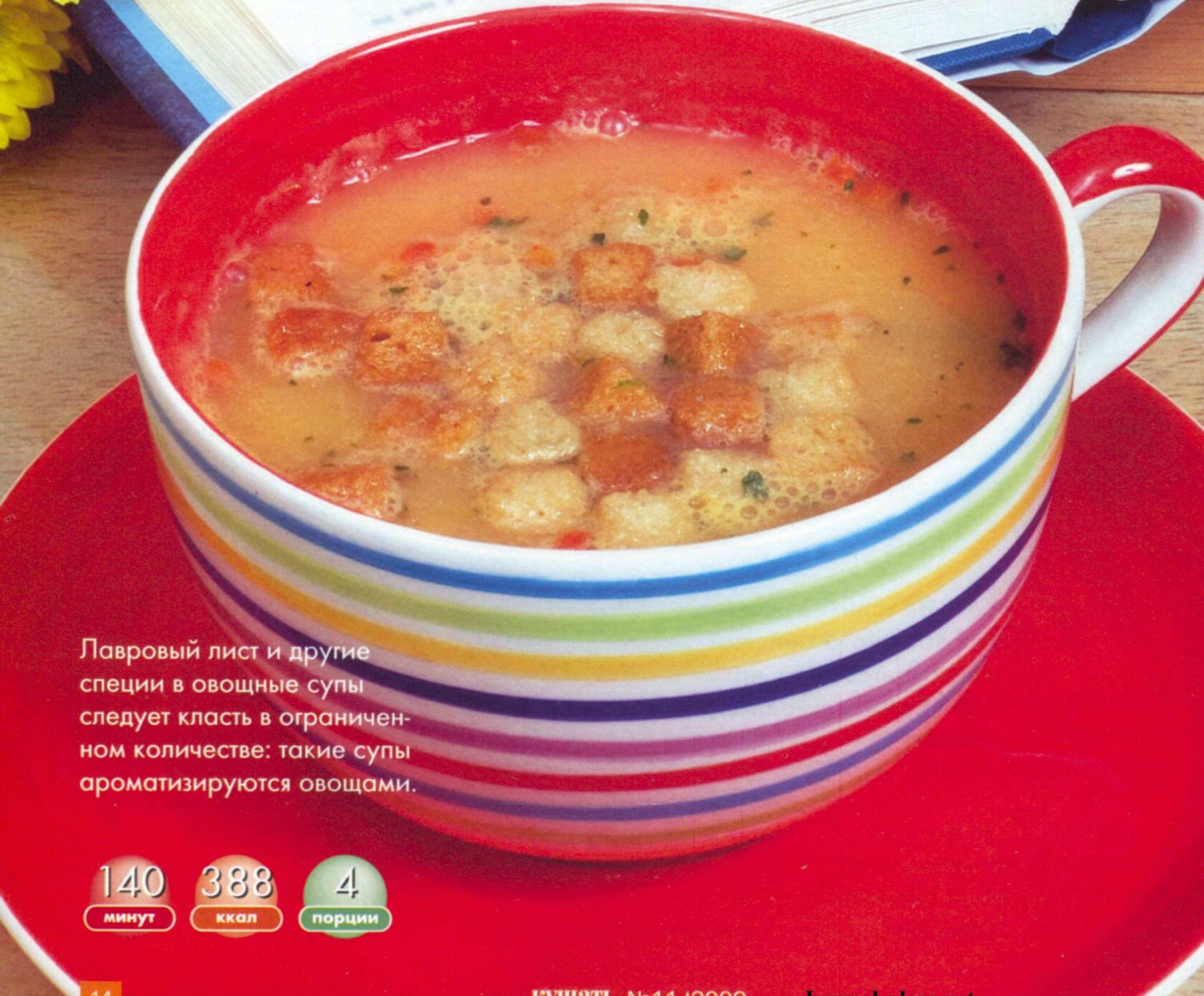
На 4 порции:

- *1,5 л мясного бульона*
- *1 крупный кабачок*
- *350 г картофеля*
- *200 г свежего горошка*
- *1 луковица*
- *1 морковь*
- *чеснок, орегано, базилик для аромата*
- *соль, перец по вкусу*

1 Кабачок очистите, нарежьте кубиками и обжарьте в масле вместе с горошком. Добавьте 3 ст.л. мясного бульона и тушите под крышкой 20 минут. Отварите картофель. Готовые овощи измельчите в блендере, смешайте с бульоном.

2 Натертую морковь и мелко порубленный лук спассеруйте на растительном масле, мелко порубите чеснок. Добавьте овощную смесь в суп, тщательно перемешайте, варите еще 10 минут на медленном огне.

3 Готовый суп разлейте по пиалам, подавайте с хлебными гренками и зеленью.



Лавровый лист и другие специи в овощные супы следует класть в ограниченном количестве: такие супы ароматизируются овощами.

140 минут | 388 ккал | 4 порции

30 минут **252** ккал **4** порции

Овощные супы-пюре впрок не готовят: с каждым днем их витаминная ценность снижается.

Ароматный томатный суп

На 4 порции:

- *5 помидорок черри*
- *0,4 кг консервированных помидоров*
- *1 л овощного бульона*
- *4 ст.л. оливкового масла*
- *2 небольшие луковицы*
- *2 зубка чеснока*
- *3 ст.л. тмина*
- *1 ст.л. бальзамического уксуса*
- *1 ст.л. сахара*
- *листья базилика, зелень петрушки*
- *соль по вкусу*

1 Разогрейте в сковороде 2 ст.л. оливкового масла, обжарьте луковицу до золотистого цвета.

2 Добавьте чеснок, тмин, уксус и сахар и тушите в течение 3 минут. Влейте бульон и положите консервированные томаты без кожицы.

3 Помидорки черри выложите в форму для выпечки, полейте оливковым маслом и запекайте 10 минут при температуре 190 °С.

4 Взбейте суп с помощью блендера, добавьте запеченные томаты. Взбейте до однородной массы и приправьте по вкусу.

5 Разлейте по большим чашкам, подавайте со сметаной и зеленью.

Вот такая касероль...

Journal-plaza.net

123RF

Запеченные блюда – звездный час кулинарии: такой способ приготовления продуктов позволяет максимально сохранить их питательные вещества. А также сэкономить время и... посуду для сервировки. Ведь запеченные мясо и овощи можно подавать прямо в огнеупорных формах. Знакомьтесь: касероль.

Цыпленок, запеченный с грибами

На 4 порции:

- *1 цыпленок*
- *300 г шампиньонов*
- *1 морковь*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *5–6 виноградинок*
- *зелень петрушки и укропа*
- *соль, перец по вкусу*

1 Тушку цыпленка промойте, разделите на порционные кусочки и посолите.

2 Промойте грибы, очищенную морковь мелко нарежьте и ошпарьте кипятком.

3 В керамическую огнеупорную посуду положите 1 ст.л. масла, кусочки цыпленка, целые грибы, морковь, сверху еще 1 ст.л. масла.

4 Накройте крышкой и поставьте в духовку. Через полчаса добавьте нарезанную зелень, перемешайте и тушите под крышкой.

5 Готовое блюдо украсьте свежим виноградом.

6 Подавайте как самостоятельное блюдо или с гарниром.

95 минут | 680 ккал | 4 порции

При подаче жареное мясо со дна формы можно переложить поверх блюда – будет выглядеть аппетитно и празднично.

Запеченная свинина с фасолью

Рецепт на стр. 21

Journal-plaza.net

Чтобы проверить, готова ли запеченная курица, проткните ее самую толстую часть ножом – сок должен течь прозрачный.

Куриные окорочка с грибами и помидорками черри

Рецепт на стр. 21

Овощная касероль с рисом

На 4 порции:

- *2 пакетика риса «Длиннозернистый» ТМ «Жменька»*
- *1 морковь*
- *1 красная паприка*
- *1 зеленая паприка*
- *2 луковицы*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *шафран, соль по вкусу*
- *зелень укропа, петрушки для украшения*

1 По инструкциям на упаковке отварите 2 пакетика риса «Длиннозернистый» до полуготовности. Добавьте щепотку шафрана.

2 Морковь и лук очистите, из сладкого перца удалите семена. Морковь нарежьте кружочками, лук – кольцами, паприку – кубиками.

Длиннозернистый рис в пакетиках для варки после приготовления всегда получается рассыпчатым и вкусным, а такая фасовка экономит время приготовления блюда. Крупы в пакетиках для варки ТМ «Жменька» – это оптимальное решения для Вас и Ваших близких!

75 минут | 445 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net

3 Дно огнеупорной формы смажьте растительным маслом, выложите рис, сверху – нарезанные овощи. Выпекайте при температуре 170–180 °С до готовности (мягкости) овощей.

Куриные окорочка с грибами и помидорками черри

На 6 порций:

- *6–8 куриных окорочков (в зависимости от размера)*
- *10 помидорок черри*
- *5 мелких луковиц*
- *5 головок чеснока*
- *5 ст.л. растительного масла*
- *400 г грибов*
- *приправа карри*
- *соль, перец по вкусу*
- *свежая зелень петрушки, базилика*

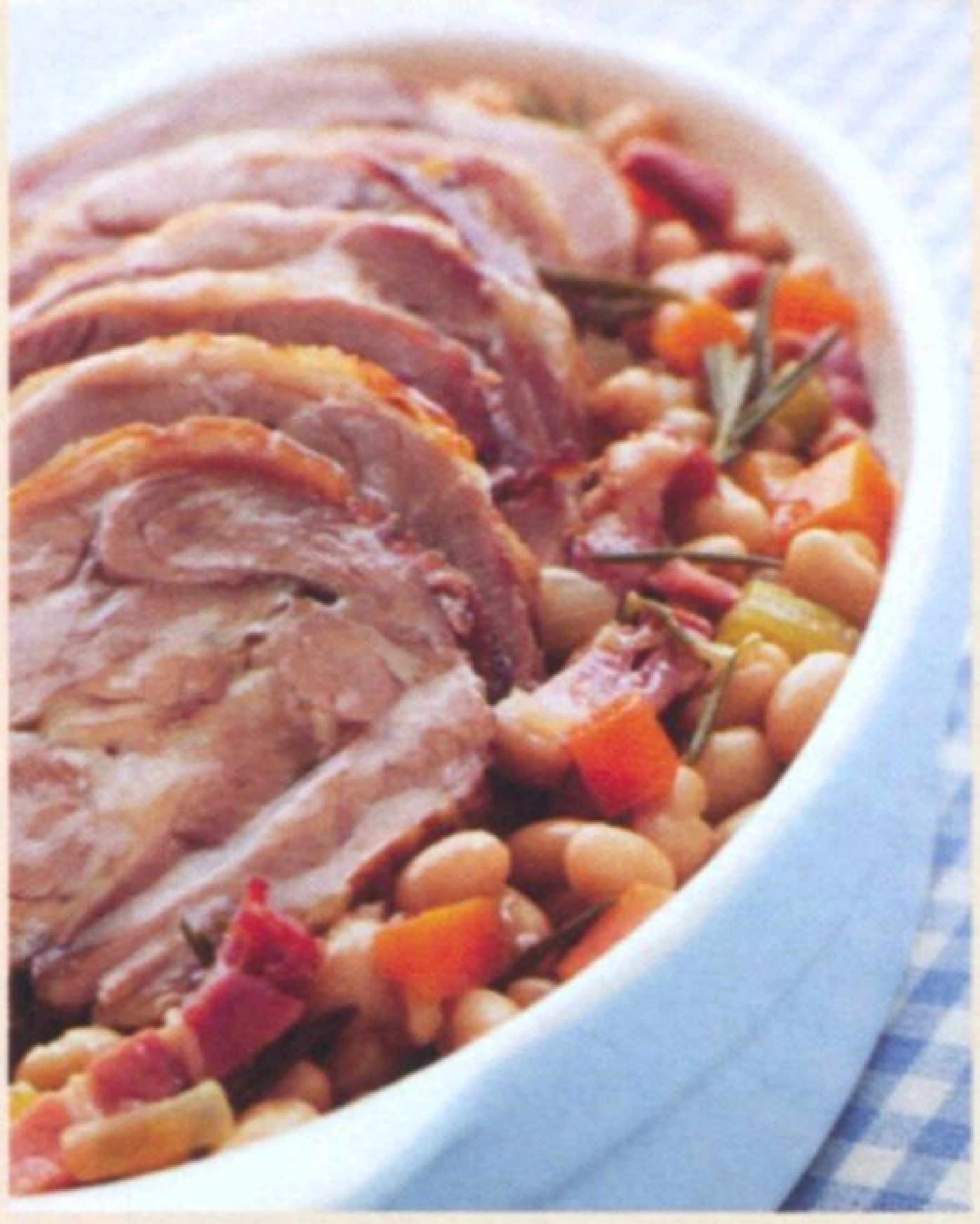
1 Окорочка нарубите порционными кусками.

2 Натрите солью, выложите на сковороду с разогретым маслом и обжарьте до золотистой корочки.

3 Грибы и овощи тщательно промойте. Луковички очистите, грибы разрежьте на половинки, обжарьте на отдельной сковороде. Посолите, поперчите и тушите 20 минут.

4 Разогрейте духовку до 180 °С . Касероль смажьте растительным маслом, выложите куски курицы, между ними помидорки черри, половинки грибов, луковички и головки чеснока целиком.

5 Посыпьте рубленой зеленью, накройте крышкой и поставьте в духовку на 25 минут.



Запеченная свинина с фасолью

На 6 порций:

- *0,5 кг свиной вырезки*
- *200 г мелкой фасоли*
- *1 морковь*
- *50 г копченого бочка*
- *1 луковица*
- *1 зубчик чеснока*
- *2–3 веточки тимьяна*
- *2–3 веточки розмарина*
- *несколько лавровых листиков*
- *морская соль, свежемолотый черный перец по вкусу*

1 Фасоль замочите на ночь. Слейте воду.

2 Добавьте в кастрюлю луковицу, чеснок, тимьян и лавровый лист. Залейте холодной водой и отваривайте фасоль до полуготовности. Слейте воду и остудите.

3 Свинину промойте, обваляйте в соли и перце и обжарьте со всех сторон на сковороде до золотистой корочки.

4 Лук и морковь очистите, мелко нашинкуйте.

5 Обжаренное мясо немного остудите, разрежьте на порционные кусочки, выложите в огнеупорную форму.

6 Добавьте фасоль, нашинкованные овощи, кусочки копченого мяса и отправьте в разогретую духовку на 40 минут.

7 Готовое блюдо украсьте веточками розмарина.

123RF

Ай да тыква!

В небезызвестной сказке фея, собирая Золушку на бал, превратила тыкву в карету. И это не случайно, ведь тыква – самый крупный овощ из всех существующих. Однако встречаются и малютки – красивые и изящные, причудливых форм и окрасок. Выбирайте тыкву на свой вкус и готовьте!

90 минут | 317 ккал | 8 порций

Тыквенная запеканка в песочном тесте

На 8 порций:

- *400 г тыквы*
- *150 г пшенной крупы*
- *400 мл молока*
- *2 яйца*
- *100 мл сметаны*
- *2 ст.л. меда*
- *1 ст.л. молотых орехов*
- *2 ст.л. изюма*
- *соль по вкусу*

Для песочного теста:

- *400 г муки*
- *1 яйцо*
- *200 г сливочного масла*
- *100 мл воды, щепотка соли*

1 Из муки с солью, сливочного масла, яйца и воды замесите песочное тесто.

2 Скатайте его в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30–60 минут.

3 Тыкву вымойте, очистите и нарежьте кубиками. Выложите в кастрюлю, залейте молоком и доведите до кипения. Всыпьте перебранное пшено, посолите и варите до готовности.

4 Раскатанное тесто выложите в форму. Готовую кашу немного охладите, добавьте яйца, перемешайте и выложите ровным слоем на тесто.

5 Намажьте смесью из яйца и сметаны и запекайте в духовке.

6 Готовую запеканку разрежьте на порции, подавайте с медом, орехами и изюмом.

Journal-plaza.net

Фаршированная тыква

На 4 порции:

- *1 небольшая тыква*
- *200 г риса*
- *200 г сливочного масла*
- *100 г тыквенных семечек*
- *100 г изюма*
- *500 г яблок*
- *сахар, корица по вкусу*

1 Подготовьте небольшую тыкву: промойте, сверху срежьте «крышечку», удалите семена. Из семечек выньте ядра. Отварите рис, слегка охладите.

2 Изюм тщательно промойте, яблоки нарежьте мелкими кубиками. Все перемешайте, добавьте сливочное масло, измельченные ядра тыквенных семечек, сахар и корицу.

3 Приготовленную массу поместите в пустую тыкву, накройте срезанной «крышечкой», поставьте на смазанную смальцем сковороду и запекайте в духовке при температуре 180–200 °С.

4 Готовое блюдо подавайте со сметаной или медом.

85 минут | 415 ккал | 4 порции

Если вкус тыквы кажется вам малопривлекательным, выберите тыкву другого сорта и меньшего размера. Рекомендуем попробовать печеные, вареные и сладкие блюда.

По содержанию железа оранжевая тыква заслуживает звания чемпиона среди овощей – по этой причине ее рекомендуют употреблять тем, кто страдает анемией.

80 минут | 498 ккал | 4 порции

Гуляш с тыквой

На 4 порции:

- 400 г мякоти тыквы
- 700 г говядины без костей
- 2 сладких перца
- 1/2 кочана цветной капусты
- 1 луковица
- 1 зубок чеснока
- 2 ч.л. муки
- 50 г сливочного масла
- 400 мл мясного бульона
- 1 ч.л. порошка карри
- 2 ч.л. рубленого розмарина
- соль, перец по вкусу

1 Промойте говядину и нарежьте небольшими кубиками. Разогрейте в кастрюле масло и хорошо обжарьте мясо порциями со всех сторон. Залейте бульоном, накройте крышкой и тушите 30 минут.

2 Мелко нашинкуйте лук, мякоть тыквы и сладкий перец нарежьте кубиками, цветную капусту тщательно промойте, разберите на соцветия и нарежьте на кусочки.

3 Добавьте овощи к мясу. Приправьте карри, розмарином, посолите и поперчите. Накройте крышкой и тушите еще 30 минут до готовности.

4 Подавайте блюдо горячим.

Journal-plaza.net

Грибное рагу

На 8 порций:

- *1 кг грибов*
- *250 г ветчины*
- *2 луковицы*
- *8 яиц*
- *8 ст.л. сливок*
- *4 ст.л. сливочного масла*
- *4 ст.л. тертого твердого сыра*
- *1,5 ч.л. приправы «12 овощей и 5 специй» в гранулах ТМ «Мивина Букет»*
- *зелень петрушки, укропа*

1 Очищенные и промытые грибы нарежьте ломтиками, ветчину – соломкой, лук – мелкими кубиками, обжарьте на масле, добавьте 1 ч.л. приправы «12 овощей и 5 специй», сливки, тушите 15 минут.

2 Разложите грибное рагу в порционные огнеупорные формочки для суфле, сделайте в середине углубление и вбейте туда по одному яйцу. Яйца посыпьте оставшейся приправой, твердым тертым сыром и запекайте в духовке 10 минут.

3 Подавайте в формочках, посыпав свежей рубленой зеленью.

Каждая гранула приправы «12 овощей и 5 специй» ТМ «Мивина Букет» – это целый букет из 12 овощей, 5 душистых специй и зелени, который насыщает ваше блюдо особенно богатым пряно-овощным вкусом и ароматом.

30 минут | 389 ккал | 8 порций

Не просто паста

Любая хозяйка подтвердит, что после ужина от гарнира зачастую остается порция макарон. Сбрызните их растительным маслом, охладите и поставьте на ночь в холодильник – этого вполне достаточно, чтобы на обед следующего дня приготовить паста-салат по одному из наших рецептов.

40 минут · 498 ккал · 6 порций

Салат со спаржей и креветками под сливочным соусом

На 6 порций:

- *170 г консервированной спаржи*
- *1 красный перец*
- *300 г макарон*
- *350 г креветок*
- *1 ст.л лимонного сока*
- *свежая зелень укропа, петрушки*

Для соуса:

- *3 ст.л. майонеза*
- *2 ст.л. густых сливок*
- *3 ст.л. лимонного сока.*

1 Отварите креветки, обдайте холодной водой, обсушите и сбрызните 1 ст.л. лимонного сока.

2 Консервированную спаржу отделите от заливки, нарежьте крупными кусочками. Заливку сохраните. Очищенный сладкий перец нарежьте полосками. Макароны сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, охладите.

3 Для заправки смешайте майонез, сливки, заливку от спаржи, лимонный сок и специи. Взбейте.

4 Соедините ингредиенты салата, заправьте сливочным соусом и дайте пропитаться. При подаче оформите салат свежей зеленью петрушки и укропа.

Journal-plaza.net

Фруктовый салат с орехами

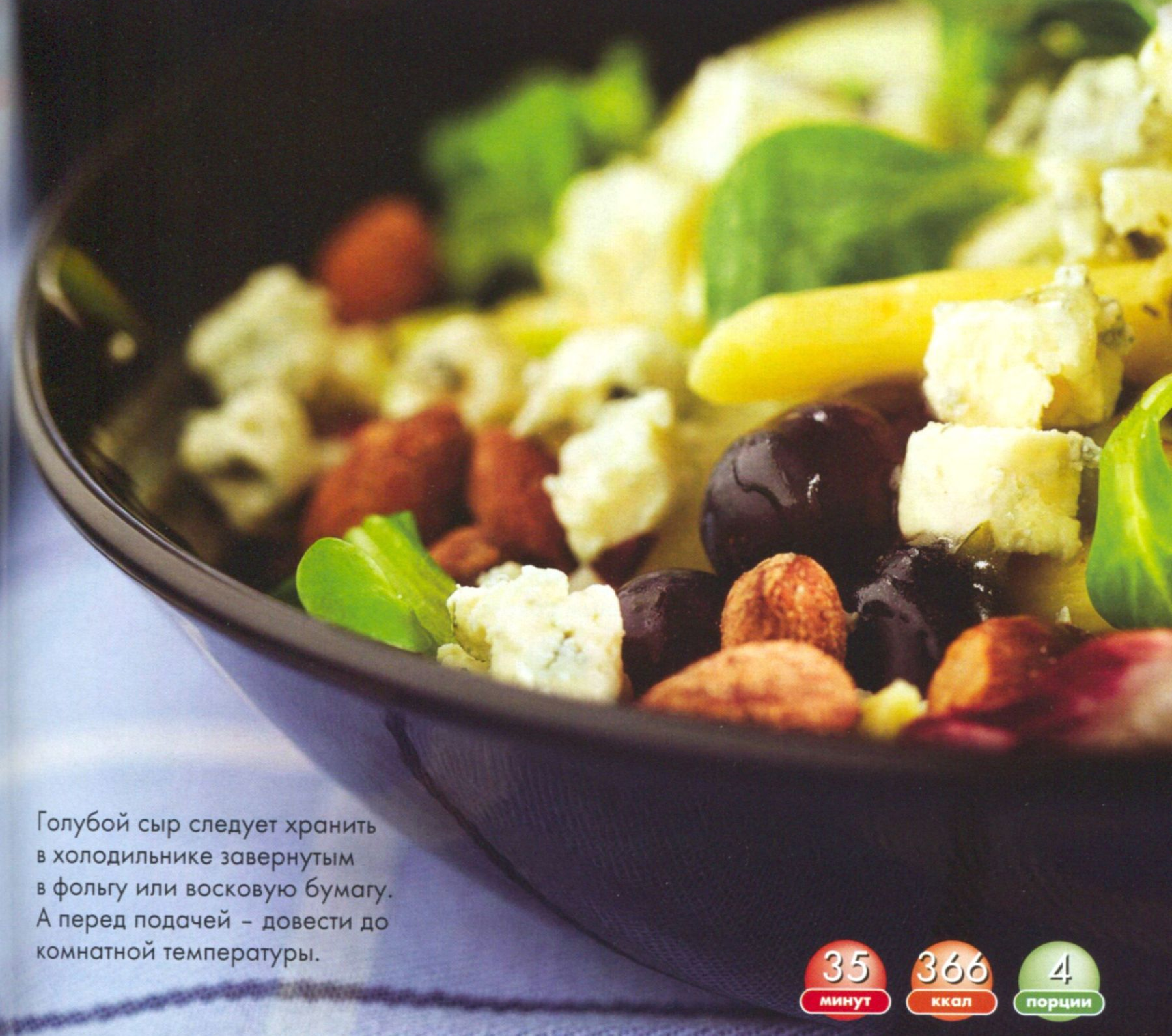
На 4 порции:

- *350 г яичных макарон*
- *4 груши*
- *40 г шпината*
- *100 мл апельсинового сока*
- *100 г изюма*
- *150 г голубого сыра*
- *50 г орехов*
- *1/2 красной луковицы*
- *4 ст.л. бальзамического уксуса*
- *2 ст.л. лимонного сока*
- *1 зубок чеснока*
- *1 ст.л. оливкового масла*
- *соль, перец по вкусу*

1 Приготовьте макароны. Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой. Сыр и очищенные груши нарежьте кубиками, мелко нашинкуйте красный лук.

2 Для заправки взбейте апельсиновый сок, уксус, сок лимона, порубленный чеснок, оливковое масло, соль и перец. В большом сотейнике нагрейте 2 ст.л. полученной смеси на среднем огне и пассеруйте шпинат 2–3 минуты.

3 В салатнике смешайте макароны, груши, изюм, половину объема сыра и орехов, лук и припущенный шпинат. Добавьте соус и перемешайте. Готовый салат посыпьте оставшимися сыром и орехами.



Голубой сыр следует хранить в холодильнике завернутым в фольгу или восковую бумагу. А перед подачей – довести до комнатной температуры.

35 минут | 366 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net

Салат с макаронами и лососем по-итальянски

На 4 порции:

- *300 г макарон*
- *200 г филе копченого или слабосоленого лосося*
- *8–12 маслин без косточек*
- *1 ст.л. оливкового масла*
- *зелень укропа*
- *соль по вкусу*

Для соуса:

- *1 ст.л. оливкового масла*
- *2 зубка чеснока*
- *225 мл свежих сливок или сметаны*
- *4 яичных желтка*
- *75 г сыра пармезан*

1 Отварите макароны в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой и дайте стечь жидкости. Добавьте оливкового масла, перемешайте и отставьте в сторону.

2 Рыбное филе нарежьте тонкими полосками, маслины – кружочками. Добавьте к макаронам.

3 Для соуса взбейте сливки с желтками и подогрейте на минимальном огне. Добавьте натертый на мелкой терке пармезан и чеснок.

4 Полейте салат сливочным соусом, украсьте рубленой зеленью. Подавайте немедленно.

В этом салате лосось можно заменить кусочками подкопченной или слабосоленой форели либо семги, предварительно сбрызнутыми лимонным соком.

30 минут | 429 ккал | 4 порции

Салат с моцареллой и каперсами

На 4 порции:

- *400 г макарон*
- *250 г сыра моцарелла или брынзы*
- *4 помидора*
- *1 сладкий перец*
- *70 г маслин*
- *3 ст.л. каперсов*
- *2 зубка чеснока*
- *4 ст.л. оливкового масла*
- *2 ст.л. уксуса с эстрагоном*
- *половинка лимона*
- *по 2 ст.л. рубленой зелени петрушки и базилика*
- *соль, перец по вкусу*

1 Макароны отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, заправьте 1 ст.л. оливкового масла и охладите.

2 Очищенный от семян сладкий перец и помидоры, а также сыр нарежьте кубиками. С лимона срежьте цедру, отожмите сок, цедру нашинкуйте тонкой соломкой.

3 Для соуса смешайте лимонный сок, уксус, оливковое масло, рубленый чеснок, соль и черный перец.

4 Соедините макароны с подготовленными овощами, маслинами, каперсами, цедрой, сыром и зеленью. Салат заправьте соусом и перемешайте.

Моцареллу следует хранить в запакованных емкостях, наполненных сывороткой, – это единственный способ «продлить жизнь» скоропортящегося продукта.

30 минут | 388 ккал | 4 порции

Рулетики из салата с сыром и орехами

На 6 порций:

- *20 листьев зеленого салата*
- *100 г рокфора ТМ «Добряна»*
- *100 г густой сметаны*
- *50 г ядер грецких орехов*
- *2 г желатина*
- *2 огурца*
- *лук-резанец по вкусу*
- *1 ч.л. растительного масла*
- *1 ч.л. 3% уксуса*
- *соль, перец по вкусу*

1 Орехи порубите, оставив несколько половинок для украшения, смешайте с размятым рокфором и сметаной, посолите, поперчите, добавьте нашинкованный лук-резанец.

2 Желатин замочите в холодной кипяченой воде на 40 минут, затем распустите на слабом огне и перемешайте с сырной массой до кремообразной консистенции.

3 12 листьев салата смажьте сырной массой, сверните рулетиками и положите в холодильник на 3 часа, затем нарежьте поперек ломтиками.

4 Огурцы нарежьте кружочками, выложите на них рулетики, скрепите шпажками и украсьте половинками ядер орехов.

5 Оставшиеся листья салата разложите на тарелки, сбрызните маслом и уксусом, посолите, поперчите. Сверху выложите рулетики.

40 минут | 214 ккал | 6 порций

Признанный король сыров, сыр с голубой благородной плесенью – рокфор ТМ «Добряна» – станет чудесным дополнением к изысканной закуске.

MILLIONMENU.RU

Простые рецепты

Часть 8. Морковь и свекла

Свекла и морковь – «осенне-зимние» овощи, которые можно сравнить с кладовой полезных веществ. Их яркие цвета украшают и повседневные, и праздничные блюда, а высокое содержание сахара делает их самыми сладкими овощами. Из-за наплыва экзотических продуктов свекла и морковь, всегда занимавшие почетное место в кухне славянских народов, незаслуженно отошли в тень. Мы решили напомнить об их волшебных свойствах и поделиться рецептами народной кухни.

Journal-plaza.net

Икра из моркови с томатами

1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 1 ст.л. соли, 100 г чеснока, 1 ч.л. черного молотого перца, 1–2 ст.л. уксуса.

Помидоры вымойте, обсушите и порежьте кубиками. Морковь вымойте, очистите и прокрутите на мясорубке или измельчите в блендере. Помидоры и морковь положите в кастрюлю, влейте растительное масло, всыпьте сахар, соль и тушите 1,5–2 часа с момента закипания. За 15 минут до окончания варки добавьте очищенный и пропущенный через пресс чеснок, перец и хорошо перемешайте. По истечении времени варки выключите огонь, влейте уксус, хорошо перемешайте, разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Суфле из моркови с творогом

450 г моркови, 150 мл молока, 2 ст.л. манной крупы, 3 яйца, 150 г творога, 1 ст.л. сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Морковь натрите на мелкой терке, добавьте молоко или воду и припустите под крышкой до готовности. Припущенную морковь протрите через сито вместе с жидкостью, добавьте манную крупу и молоко. Проварите морковную массу с манной крупой, охладите, добавьте протертый творог и желтки. Посолите, подсластите и все хорошо перемешайте (при желании можно добавить 1–2 горсти перебранного, промытого изюма). Белки взбейте, осторожно перемешайте сверху вниз, смешайте с массой. Всю творожно-морковную массу осторожно выложите в форму, смазанную маслом, и запекайте. При подаче на стол суфле обильно полейте сметаной или сметанным соусом.

Тушеная морковь со стручковой фасолью

400 г моркови, 400 г стручковой фасоли, 1 луковица, 2 ст.л. смальца, соль по вкусу.

Со стручков фасоли снимите боковые прожилки и обжарьте целыми вместе с нашинкованным репчатым луком. Затем потушите, добавив немного воды и смальца, перемешайте с мелко нарезанной зеленью. В отдельной кастрюле потушите морковь. Тушеные овощи используйте как гарнир к мясным блюдам.

Печеная свекла с кардамоном

1 кг свеклы, 1/2 ч.л. молотого кардамона, 1/4 ч.л. молотого тмина, щепотка молотой гвоздики, 2 ст.л. оливкового масла, 1/4 ч.л. соли.

Нагрейте духовку до 160°С. Отрежьте от свеклы черешки и листья, насухо почистите корнеплоды. Выложите свеклу на большой противень; плотно накройте фольгой. Запекайте, пока овощи не станут мягкими (проверьте ножом), остудите. Очистите свеклу и нарежьте дольками. Разогрейте кардамон, тмин и гвоздику на медленном огне, время от времени встряхивая, в те-

Journal-plaza.net

чение 2 минут, пока не появится сильный аромат. Снимите с плиты, добавьте масло, дайте немного настояться маслу с пряностями. Добавьте свеклу и соль; дайте немного настояться и пропитаться.

Оладьи с морковью и яблоками

400 г моркови, 3 ст.л. кефира, 2 ст.л. манной крупы, соль, 1/4 ч.л. соды, погашенной в уксусе, 2 яблока, 100 г чернослива, 2 яйца.

На мелкой терке натрите морковь, влейте кефир, можно ряженку или простоквашу, добавьте манную крупу, соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной в уксусе. Все это хорошо перемешайте и дайте постоять полчаса. Добавьте в тесто яйца и натертые на крупной терке яблоки (можно добавить немного чернослива). Жарьте оладьи на растительном масле. Самое лучшее – подать к столу со сметаной, но можно и с вареньем.

Острый соус из свеклы с хреном

1 корень хрена среднего размера, 3 средних вареных свеклы, 1 ч.л. сахара или меда, 175 мл яблочного уксуса, черный перец

Очищенный хрен и свеклу измельчите на терке или кухонном комбайне. Хорошенько перемешайте с сахаром или медом, добавьте уксус и черный перец. Если соус получился слишком густым, то можно добавить еще немного уксуса. Храните соус в холодильнике в плотно закрытой банке. Подавайте к мясным и рыбным блюдам.

Салат из щавеля с морковью

150 г щавеля, 2 моркови, 1 яблоко, половинка луковицы, 1 соленый огурец, 70 мл растительного масла, укроп, редис по вкусу.

Листья щавеля вымойте и мелко порубите. Морковь, яблоко и лук натрите на мелкой терке. Затем все перемешайте и добавьте нарезанный соломкой соленый огурец. Салат заправьте растительным маслом, еще раз перемешайте, выложите в салатницу, украсьте кружочками редиса и укропом.

Быстрая овощная закуска

1 вареная свекла, 1 вареная морковь (средних размеров), 2 вареных яйца, 1 луковица, 2 ст.л. майонеза, соль по вкусу.

Нашинкуйте соломкой отварные морковь и свеклу средних размеров, мелко порубите варенные яйца и лук, все смешайте, посолите, заправьте майонезом. Разложите овощную закуску в порционные тарелки.

Салат со свеклой и черносливом

1 кг свеклы, 300 г чернослива, 200 г грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 2 ст.л. майонеза.

Свеклу отварите до готовности. Орехи измельчите, чернослив мелко нарежьте. Если чернослив жесткий, его надо залить горячей водой и оставить на 30 минут. Свеклу остудите, очистите, натрите на крупной терке. Добавьте выдавленный чеснок, чернослив и орехи. Перемешайте и заправьте майонезом.

Journal-plaza.net

Морковь и пастернак в сухарях

450 г моркови (ломтики толщиной 5 мм), 450 г пастернака (ломтики толщиной 5 мм), 30 г сливочного масла, 1 луковица, 125 г майонеза, 2 ст.л. соуса из хрена, соль, молотый черный перец по вкусу, измельченные сухарики из белого хлеба.

В большой сковороде доведите до кипения 250 мл воды. Выложите морковь и пастернак и снова доведите до кипения. Убавьте огонь до минимума; накройте и тушите 20 минут, пока овощи не станут мягкими. Воду слейте, оставив 60 мл отвара. Выложите овощи в огнеупорную посуду. Нагрейте духовку до 180°C. Растопите на среднем огне 15 г сливочного масла. Выложите лук и жарьте, часто помешивая, до мягкости. Снимите с огня. Добавьте майонез, хрен, соль, перец и оставленный овощной отвар. Аккуратно вылейте соус к овощам. Растопите на слабом огне оставшиеся 15 г масла. Добавьте хлебные крошки; тщательно перемешайте, высыпьте поверх овощей. Запекайте 20 минут, пока крошки не поджарятся и овощи не прогреются.

Салат из моркови, свеклы и огурцов

300 г моркови, 150 г вареной свеклы, 200 г огурцов, 100 г корня сельдерея, 100 г зеленого салата, 220 мл сметаны, соль по вкусу, зелень.

Морковь и сельдерей натрите на терке. Свеклу, свежие огурцы, листика салата нарежьте соломкой. Подготовленные продукты соедините, заправьте сметаной, посолите и перемешайте. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Борщ из печеной свеклы с грибами и квасом

4 свеклы, 5 морковок, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 1 стакан сухих грибов, 3 литра кваса, соль, 50 мл растительного масла, 100 мл сметаны, зелень петрушки и укропа, соль по вкусу.

Свеклу испеките, очистите и нарежьте мелкой соломкой. Затем порежьте морковь, корень петрушки и сельдерея, лук, посолите и поджарьте в растительном масле. Поджаренные овощи и свеклу сложите в кастрюлю, добавьте измельченные сухие грибы, залейте квасом и варите борщ до готовности. При подаче к столу добавьте зелень петрушки и укропа. К борщу можете подать гречневые пампушки с луком и сметану.

Свекольный салат с кукурузой

200 г консервированной кукурузы, 50 г свеклы, 30 г моркови, 20 г сметаны, 40 майонеза, листья зеленого салата, соль и перец по вкусу.

Свеклу и морковь отварите, очистите, нарежьте кубиками и соедините с кукурузой. Заправьте майонезом и сметаной, солью и перцем, хорошо перемешайте и выложите горкой на листья салата.

Journal-plaza.net

20 минут | 321 ккал | 1 порция

Играем в сказку

Если ваш ребенок капризничает и напрочь отказывается кушать, попробуйте оформить блюда с особой фантазией и выдумкой. Предложите ему вместе приготовить сказочных героев и будьте уверены: ваш малыш не только с удовольствием вам поможет, но и с аппетитом пообедает.

Рыбное царство

На 1 порцию:

- *2 рыбные фигурки в панировке*
- *по 2 ст.л. консервированных кукурузы и горошка*
- *2–3 соцветия брокколи*
- *1 маленькая морковка*
- *растительное масло для обжаривания*
- *свежая зелень укропа, перья зеленого лука*

1 Рыбные фигурки (можно вырезать из готовых размороженных мясных полуфабрикатов) обжарьте на сковороде 4–5 минут с каждой стороны. Отварите брокколи и морковку в подсоленной воде.

2 Выложите «рыбок» на тарелку голубого цвета. Веточки свежей зелени, а также разрезанные пополам соцветия брокколи послужат «водорослями», а кукуруза и горошек – «подводными камнями». Из кружочков вареной морковки и мелких горошинок сделайте «глазки», из консервированных горошинок – «пузырьки».

Journal-plaza.net

Бутерброды «Смешные рожицы»

На 3 порции:

- *3 круглые булочки*
- *50 г салями*
- *50 г сыра*
- *3 маслины*
- *по 1 кусочку красной, желтой и зеленой паприки*
- *1 ст.л. сливочного масла*

1 Булочки разрежьте пополам. Смажьте тонким слоем сливочного масла. Натрите сыр на мелкой терке, салями порежьте на кружочки.

2 Посыпьте бутерброды тертым сыром, сверху уложите кружочки колбасы.

3 Из маленьких цветных кружочков паприки сделайте «глазки», из половинок маслин – «носики». Из тоненьких ломтиков паприки – «улыбающиеся ротики».

4 Уложите бутерброды на решетку и запекайте в духовке 8–10 минут при температуре 180°С.

5 Веселые бутерброды можно подавать к столу!

В детском меню салями для бутербродов можно заменить вареной колбасой высшего сорта или кусочком отварного куриного филе.

20 минут | 282 ккал | 3 порции

Сырники «Гусеница»

На 6 порций:

- *500 г творога*
- *500 г хурмы*
- *120 г пшеничной муки*
- *120 г панировочных сухарей*
- *100 мл растительного рафинированного масла*
- *100 мл сметаны*
- *2 ст.л. сахара*
- *1/2 ч.л. соли*

1 Творог протрите через сито, добавьте сахар, мелко нарезанную мякоть хурмы, муку, соль и перемешайте.

2 Из полученной массы сформируйте шарики разной величины, запанируйте их в сухарях и обжарьте на масле до образования румяной корочки.

3 Готовые сырники выложите на противень и запекайте 10 минут при 220 °С.

4 Подавайте сырники со сметаной, уложив их на блюдо в виде «гусеницы».

20 минут | 284 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net

Для приготовления сырников – любимого многими детьми кушанья – используйте подсолнечное масло мягкой очистки ТМ «Стожар»

Journal-plaza.net

Идеи с синими

Приятный вкус баклажаны приобретают только после тепловой обработки: их можно обжарить на растительном масле или приготовить вместе с чесноком и помидорами, зеленью, с сыром. Баклажаны содержат до 92% воды и в небольших количествах кальций, железо, витамины группы В и С.

Баклажанные башенки с томатным соусом

На 4 порции:

- *350 г баклажанов*
- *350 г помидоров*
- *350 г сыра*
- *4 ст.л. растительного масла*
- *200 г томатного соуса*
- *100 мл майонеза*
- *100 г грецких орехов*
- *листья базилика, петрушка по вкусу*
- *соль, перец по вкусу*

1 Нарежьте баклажаны и помидоры колечками, посолите. Тонко нарежьте сыр. Смажьте кусочки баклажанов растительным маслом и поджарьте, чтобы они зарумянились с обеих сторон. Поперчите.

2 На каждый кусочек баклажана положите листик базилика, кружок помидора и кусочек сыра. Затем повторите, слегка смазывая слои майонезом, смешанным с измельченной зеленью петрушки. Сделайте таким образом башенку (сверху должен оказаться кружок баклажана).

3 Уложите башенки в форму, запекайте в разогретой духовке 10–15 минут.

4 При подаче полейте теплым томатным соусом, посыпьте измельченными грецкими орехами.

123RF

Journal-plaza.net

Баклажаны, фаршированные овощами

На 6 порций:

- *1,2 кг некрупных округлых баклажанов*
- *1 болгарский перец*
- *200 г ялтинского лука*
- *4 помидора*
- *2 зубка чеснока*
- *1 ст.л каперсов*
- *8 черных оливок*
- *150 мл оливкового масла*
- *100 г тертого пармезана*
- *лимонный сок и зелень петрушки по вкусу*
- *соль, перец по вкусу*

1 Баклажаны разрежьте вдоль, но не до конца. Выберите немного мякоти. Внутри баклажаны чуть смочите лимонным соком, посолите и поперчите.

2 Лук нарежьте тонкими полукольцами. Перец нарежьте кубиками. Помидоры очистите от кожи и косточек, нарежьте. Чеснок, оливки, каперсы и мякоть баклажанов измельчите.

3 Приготовьте начинку. Лук быстро обжарьте в небольшом количестве масла, добавьте мякоть баклажанов и жарьте недолго вместе. Вмешайте помидоры, оливки, каперсы, чеснок и перец, посолите, поперчите, добавьте петрушку.

4 Массой наполните баклажаны, посыпьте сыром и поставьте в разогретую до 180°С духовку на 20–25 минут, налив в посуду воды на 2–3 см.

Не передерживайте баклажаны в духовке, иначе они засушатся (овощи отдадут слишком много жидкости).

350 минут | 369 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net

Баклажаны под сыром

На 2 порции:

- *400 г баклажанов*
- *2 зубчика чеснока*
- *100 г майонеза*
- *100 г голландского сыра*
- *4 ст.л. томатного соуса*
- *2 помидора*
- *несколько листиков базилика*
- *растительное масло*
- *соль по вкусу*

1 Баклажаны промойте, разрежьте вдоль пополам. Уложите в форму для микроволновой печи, смазанную растительным маслом, посолите по вкусу. Чеснок почистите, натрите на крупной терке. Сыр также натрите крупно. Баклажаны смажьте майонезом.

2 Посыпьте чеснок и сыр на половинки баклажанов. Сверху еще смажьте майонезом и добавьте томатный соус. Отправьте баклажаны в микроволновую печь на 20 минут при средней мощности. Подавайте с помидорами и базиликом. Это блюдо можно есть как горячим, так и холодным.

30 минут | 350 ккал | 2 порции

Микроволновые печи Samsung с новыми улучшенными возможностями не только быстро разогреют обед, но и приготовят еду на пару, обжарят кушанья на гриле и даже придадут блюдам аппетитную хрустящую корочку.

Баклажанная икра

На 8 порций:

- *2 кг баклажанов*
- *250 г болгарского перца*
- *250 г репчатого лука*
- *300 г помидоров*
- *зелень кинзы, петрушки или базилика по вкусу*
- *1 головка чеснока*
- *80 мл растительного масла*
- *сахар, соль и перец по вкусу*

1 Баклажаны вымойте, разрежьте вдоль на две части, выложите на противень, смажьте срезы растительным маслом. Запекайте в нагретой до 230 °С духовке 25 минут. Запеченные баклажаны слегка охладите и снимите с них кожицу. Мякоть порубите.

2 Лук очистите и мелко порежьте. Перец вымойте, удалите семенную коробку и порежьте маленькими кубиками. С помидоров снимите кожицу и натрите мякоть на крупной терке. В толстостенной посуде обжарьте лук на растительном масле, добавьте перец и обжаривайте, помешивая, 5–7 минут. К луку и перцу добавьте помидорную кашицу.

3 Чеснок пропустите через пресс. Зелень вымойте, мелко порубите. К баклажанам добавьте чеснок, зелень, соль, перец и сахар. Перемешайте и тушите 5 минут. Добавьте мякоть баклажанов, перемешайте и тушите 7 минут.

Баклажанную икру можно подавать в качестве горячей или холодной закуски либо законсервировать на зиму.

85 минут | 366 ккал | 8 порций

Journal-plaza.net

35 минут | 328 ккал | 4 порции

Рулетики можно посыпать небольшим количеством истолченного грецкого ореха.

123RF

Рулетики из баклажанов

На 4 порции:

- *2 баклажана*
- *1 помидор*
- *50 г майонеза*
- *свежая зелень петрушки*
- *1–2 зубка чеснока*
- *растительное масло для жарки*
- *соль, перец по вкусу*

1 Помидор вымойте, обсушите и нарежьте некрупными дольками. Баклажаны вымойте, обсушите и нарежьте вдоль на длинные тонкие полосы. Каждую полоску слегка посолите.

2 В разогретой с растительным маслом сковороде обжарьте с двух сторон полоски баклажанов. Чеснок очистите и мелко порубите или пропустите через пресс. Зелень вымойте, обсушите и мелко порубите. Майонез соедините с чесноком, зеленью и хорошо перемешайте.

3 Каждую полоску баклажана смажьте чесночным майонезом и положите на краешек дольку помидора. Сверните полоску баклажана в рулетик, чтобы помидор оказался внутри.

4 Таким образом приготовьте остальные рулетики. Выложите их на тарелку и посыпьте рубленой зеленью.

Баклажаны можно фаршировать любыми продуктами: очень вкусно с крабовым мясом или кусочками креветок. Попробуйте!

Баклажаны, фаршированные мясом и овощами

На 4 порции:

- *500 г мякоти свинины*
- *4 баклажана*
- *2 помидора*
- *2 болгарских перца*
- *2 небольшие луковицы*
- *100 г мелко нарезанной зелени петрушки*
- *2–3 ст.л. растительного масла*
- *8 тонких длинных ломтиков сыра*
- *соль, перец по вкусу*

1 Баклажаны разрежьте вдоль пополам, аккуратно вырежьте немного сердцевины, оставив стенки толщиной около 2 см, посыпьте солью и отставьте на 10–20 минут. После смойте с половинок баклажанов образовавшуюся горечь и слегка обжарьте их на растительном масле.

2 Для начинки репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета. Мясо пропустите через мясорубку, добавьте лук, измельченную зелень петрушки, нарезанную кубиками мякоть баклажанов, соль, перец и все тщательно перемешайте.

3 Баклажаны наполните приготовленной смесью, поверх которой положите ломтики помидоров и кусочки перца и уложите их на противень (влейте в него немного воды). Запекайте в хорошо прогретой духовке 35 минут. За 5 минут до готовности на каждую половинку баклажана выложите по ломтику сыра.

Journal-plaza.net

30 минут | **450** ккал | **4** порции

Крем-соус Balsamissimo от Kuhne идеально подходит не только к мясным блюдам, разнообразным сырам и овощам, приготовленным на гриле, но и к мороженому и фруктовым десертам.

Кабачковые рулетики с мягким сыром

На 4 порции:

- *3 кабачка среднего размера*
- *250 г помидорок черри*
- *1 пучок базилика*
- *1 зубок чеснока*
- *50 г сушеных томатов*
- *50 г измельченных фисташек*
- *200 г мягкого сыра*
- *3 ч.л. горчицы Kühne (среднеострой)*
- *свежемолотый перец, соль по вкусу*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *4 ст.л. крем-соуса Balsamissimo Kühne*

1 Кабачки помойте и аккуратно нарежьте вдоль тонкими пластинами, посолите с обеих сторон. Томаты черри помойте. Отделите и порежьте полосками листочки базилика. Почистите и раздавите чеснок. Мелко порежьте сушеные томаты и смешайте вместе с чесноком, фисташками, базиликом, мягким сыром. Посолите и поперчите.

2 Полученную смесь нанесите на кабачковые пластины и сверните в рулетики. Нанижите их вместе с томатами черри на длинные деревянные шпажки. Приготовьте на гриле.

3 Выложите готовые рулетики на блюдо, украсьте крем-соусом Balsamissimo, а также зеленью базилика. Подавайте со свежим багетом.

Сазан для гурмана

Карп или сазан – рыба, пригодная для всех видов кулинарной обработки. Неспроста во многих кухнях мира она стала традиционным блюдом на праздничном столе. Но взять карпа голыми руками не так-то просто! А уж если справитесь – будете вознаграждены сполна! Представляем вам подборку разнообразных блюд из карпа.

Запеченный карп с овощным гарниром

105 минут | 441 ккал | 4 порции

На 4 порции:

- *карп (1,5 кг)*
- *200 г помидорок черри*
- *2 сладких перца*
- *3 зубка чеснока*
- *2 стручка красного перца*
- *4 ст.л. растительного масла*
- *сок половины лимона*
- *соль, перец по вкусу*

1 Рыбу выпотрошите, помойте, обсушите бумажным полотенцем, но кожу не снимайте. Посолите снаружи и внутри и дайте постоять не менее 15 минут.

2 Полейте карпа соком половинки лимона, поперчите и уложите на противень. Сделайте на хребте надрезы и вложите зубки чеснока.

3 Залейте рыбу растительным маслом, выложите на противень и запекайте в духовом шкафу около часа при температуре 180 °С.

4 Готового карпа нарежьте ломтиками, перед подачей выньте чеснок. Оформите колечками сладкого перца, помидорками черри и стручковым перцем.

Journal-plaza.net

Суп-крем из карпа

На 4 порции:

- *300 г филе карпа*
- *1 луковица*
- *1 ст.л. оливкового масла*
- *2 крупные картофелины*
- *150 г жирных сливок (33%)*
- *30 г фисташек*
- *40 г изюма*
- *лавровый лист, соль, перец по вкусу*
- *зелень укропа и петрушки*

1 В кастрюле разогрейте оливковое масло, добавьте нарезанный кольцами лук и обжаривайте 2–3 минуты. Добавьте в кастрюлю 0,75 л воды, нарезанный кубиками картофель, приправьте солью и специями.

2 Доведите бульон до кипения, после чего уменьшите огонь и варите до готовности картофеля (25–30 минут). Остудите, слейте бульон в отдельную кастрюлю, а овощи разомните вилкой или измельчите в блендере. Соедините пюре с бульоном и разогрейте на маленьком огне.

3 Филе карпа порежьте мелкими кусочками, перемешайте с солью и перцем и добавьте в суп. Проварите до готовности рыбы, постоянно помешивая. Влейте сливки.

4 Суп-крем подавайте горячим. Украсьте измельченными фисташками, изюмом и свежей зеленью.

Удачно совмещенные ингредиенты рыбного крем-супа обеспечивают ему приятную консистенцию и удивительно нежный вкус.

45 минут | 390 ккал | 4 порции

Филе карпа с кешью

На 3 порции:

- *карп (1 кг)*
- *1 крупная луковица*
- *100 г орехов кешью*
- *70 г чернослива*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *зелень петрушки для украшения*
- *соль, перец по вкусу*

1 Очистите карпа, тщательно промойте, просушите бумажными полотенцами. Снимите два филе, отделяя от костей хребта. Разрежьте на порционные кусочки.

2 Мелко порубите лук, натрите морковь на крупной терке. Спассеруйте овощи на растительном масле до золотистого цвета вместе с кусочками чернослива и частью предварительно поджаренных на сухой сковороде орехов кешью.

3 Уложите пассерованную смесь и кусочки филе на смазанный растительным маслом противень и запекайте в духовке 20–30 минут при температуре 180°C. Следите, чтобы рыба не зарумянилась.

4 Готовое блюдо посыпьте оставшимися орехами и украсьте свежей зеленью петрушки.

110 минут | 377 ккал | 3 порции

Вопреки распространенному мнению, орехи кешью обладают диетическими свойствами: в них содержится меньше жира, чем в миндале, грецких орехах, арахисе, орехах пекан.

Journal-plaza.net

Сырным соусом не обязательно поливать карпа во время запекания. Расплавить сырную смесь можно и в небольшой огнеупорной емкости (по принципу работы фондюшницы).

80 минут | 498 ккал | 2 порции

Стейк из сазана под сырным соусом

На 2 порции:

- *600 г карпа*
- *20 г соевого соуса*
- *50 г оливкового масла*
- *1 ст.л. лимонного сока*
- *2 крупные картофелины*
- *1 морковь*
- *3 ст.л. консервированного горошка*
- *2 зубка чеснока*
- *50 г майонеза*
- *сушеный майоран, базилик по вкусу*
- *30 г сыра эдам*
- *свежая зелень петрушки*

1 Рыбу очистите, выпотрошите, промойте в проточной воде и нарежьте на толстые ломтики. Очистите картофель и морковь, нарежьте некрупными кубиками.

2 Смешайте соевый соус, оливковое масло и лимонный сок. Замаринуйте ломтики сазана в этой смеси на 3–4 часа.

3 Сыр натрите на крупной терке, мелко порубите чеснок, добавьте майонез и сушеную зелень, перемешайте. На противень выложите рыбные стейки и кубики овощей, сверху залейте сырным соусом и выпекайте при температуре 180–200°С до готовности овощей.

4 Готовые стейки и запеченные овощи выложите на блюдо. Украсьте консервированным горошком и свежей зеленью петрушки.

123RF

«Библия кондитера» – уникальное подарочное издание, подготовленное издательством «Эксмо», настоящая энциклопедия выпечки от самого звездного кондитера России Александра Селезнева, в кондитерском доме которого заказывают выпечку и десерты Алла Пугачева, Людмила Путина, Анаставия Волочкова и многие другие публичные люди.

Праздник выпечки

40 минут | 569 ккал | 4 порции

Фруктово-ягодный слоеный торт

На 4 порции:

- 900 г слоеного теста
- 100 г малины
- 1 банан
- 1 киви
- 1 персик
- 100 г клубники
- 2 плода инжира
- 1 яйцо

- Для крема:
- 300 г заварного крема
- 500 г масляного крема
- 25 мл ликера

1 Слоеное тесто раскатайте на два пласта 25×35 см. Из одного пласта удалите середину. Поставьте на второй цельный пласт только «бока».

2 Смажьте тесто яйцом и выпекайте 20 минут при температуре 220°С.

3 Для крема перемешайте все составляющие.

4 На готовое тесто выложите крем и нарезанные свежие фрукты.

Journal-plaza.net

75 минут | 420 ккал | 4 порции

Крем-брюле

85 минут | 321 ккал | 6 порций

Кекс на кислом молоке с клюквой и шоколадом

35 минут | 397 ккал | 4 порции

Пирожное с грейпфрутом и грушей

Рецепты на обороте

Крем-брюле

На 4 порций:

- 60 г сахара
- 7 яичных желтков
- 500 мл сливок
- 1 стручок ванили
- ванильный экстракт согласно инструкции
- коричневый сахар для посыпки

1 Перемешайте сахар, желтки, ваниль и ванильный экстракт, добавьте сливки. Перемешайте и процедите через сито.

2 Разлейте в керамические формы и выпекайте на водяной бане около 1 часа при 100°С.

3 Охлажденный десерт сверху посыпьте измельченным коричневым сахаром и поставьте в духовку на 1 минуту при максимальной температуре.

4 Подавайте незамедлительно.

Кекс на кислом молоке с клюквой и шоколадом

На 6 порций:

- 1 стакан муки
- щепотка соды
- 1 стакан сахара
- 4–5 яиц
- 1 стакан кислого молока
- 30 г сливочного масла
- цедра одного лимона
- 1/2 стакана сушеной клюквы
- 100 г тертого горького шоколада

1 Взбейте яйца с сахаром и растопленным сливочным маслом в пышную устойчивую пену.

2 Добавьте просеянную муку и щепотку соды.

3 Перемешайте, влейте стакан кислого молока.

4 В тесто добавьте клюкву, цедру и тертый шоколад.

5 Выпекайте кекс в духовке при температуре 170°С около 1 часа.

Пирожное с грейпфрутом и грушей

На 4 порции:

- 900 г песочное теста
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахарной пудры
- 100 г измельченного миндаля
- 1 яйцо
- 10 г крахмала
- 40 г очищенных измельченных фисташек

1 Перемешайте размягченное сливочное масло с сахарной пудрой, фисташками и миндалем.

2 Добавьте яйцо, смешанное с крахмалом. Приготовьте крем.

3 В формы выложите песочное тесто в виде корзиночек.

4 Наполните корзинки фисташковым кремом. Сверху положите дольки груши и грейпфрута.

5 Выпекайте при температуре 180°С 30 минут.

6 Поверхность покройте абрикосовым гелем.

Journal-plaza.net

100 минут | 366 ккал | 8 порций

Торт с кефирным кремом и клубникой

110 минут | 512 ккал | 8 порций

Малиново-шоколадная фантазия

95 минут | 490 ккал | 8 порций

Торт «Муслин»

Рецепты на обороте

Торт с кефирным кремом и клубникой

На 8 порций:

- 400 г готового бисквита
- 1 стакан крепкого сладкого чая с лимоном
- 2 ст.л. ликера или коньяка
- 1 л кефира • 200 г сметаны
- 1 стакан сахара
- 1 ст.л. желатина
- 400 г клубники
- ванильный сахар по вкусу

1 Коржи разделите на три части. Пропитайте их чаем и коньяком. Выложите один корж на дно формы.

2 Для приготовления крема желатин размешайте в 100 мл холодной воды и оставьте на 40 минут для набухания. Затем поставьте на медленный огонь и, прогрейте, помешивая и не доводя до кипения.

3 Кефир, сметану, ваниль и сахар взбивайте венчиком 5 минут. Продолжая взбивать, влейте тонкой струйкой желатин. На бисквит залейте по 1/3 формы крем. Выложите сверху половинки клубники. Затем снова крем и бисквит. Охладите. Сверху снова выложите клубнику. Полейте ее кипящим абрикосовым джемом.

Малиново-шоколадная фантазия

На 8 порций:

- 200 г бисквита «Джоконда»
- 200 г шоколадного бисквита
- 250 г малиновой мякоти
- 4,5 листика желатина
- 130 г сахара
- 170 мл молока
- 500 мл сливок
- 400 г шоколада
- сироп от персиков для пропитки

1 Бока круглой формы выложите бисквитом «Джоконда». Приготовьте шоколадную глазурь из 200 г шоколада и 60 г сахара. Круглый шоколадный бисквит заглазируйте с одной стороны шоколадной глазурью и положите на дно формы.

2 Пропитайте бисквит персиковым сиропом. Приготовьте шоколадный мусс из 200 г шоколада, молока и сливок. Из кондитерского мешочка отсадите мусс по спирали.

3 Замочите желатин в холодной воде. Оставшийся сахар и 100 мл молока доведите до кипения, разведите в нем желатин до растворения. Добавьте малину. Перемешайте. Выложите массу в форму и поставьте в холодильник.

Торт «Муслин»

На 8 порций:

- 2 коржа белого бисквита
- 180 г кокосовой стружки
- 120 г ванильного гляссажа
- 300 г сливочного масла
- 500 г крема «Патисьер»
- 200 г меренг
- 100 г ванили
- 150 г сахара
- 150 мл воды
- по 100 г свежей клубники, киви и персиков

1 Сливочное масло взбейте в пышную однородную массу, постепенно добавьте остывший крем «Патисьер», меренги и 50 г ванили. Быстро перемешайте.

2 Приготовьте пропитку из сахара, воды и оставшейся ванили. Пропитайте бисквит.

3 В форму выложите кусочки фруктов, затем крем и бисквитный корж. Повторите слой фруктов, крема и бисквита. Поставьте в холодильник на 1 час.

4 Выньте из формы, переверните вверх дном. Украсьте сверху гляссажем, посыпьте кокосовой стружкой бока.

Journal-plaza.net

25 минут | 411 ккал | 4 порции

Шоколадный сервелат

45 минут | 450 ккал | 4 порции

Золотое имбирное печенье

85 минут | 435 ккал | 4 порции

Печенье с орехами пекан

Рецепты на обороте

Journal-plaza.net

Шоколадный сервелат

На 4 порции:

- *200 г сливочного масла*
- *3 ст.л. какао*
- *300 г тертого печенья*
- *200 г сахара*
- *2 яйца*

1 Растопите масло, перемешайте с сахаром и какао.

2 Всыпьте измельченное печенье, все перемешайте.

3 Выложите шоколадную массу на полиэтиленовую пленку. Скатайте в колбаску и положите на 2 часа в холодильник.

4 Охлажденный «сервелат» разрежьте на порционные кусочки.

Золотое имбирное печенье

На 4 порции:

- *400 г муки*
- *2 ч.л. молотого имбиря*
- *1 ч.л. корицы*
- *0,5 ч.л. соды*
- *120 г сливочного масла*
- *200 г сахара*
- *2 ст.л. меда*
- *1 яйцо*

1 Просейте муку и пряности, добавьте гашеную соду, затем размягченное сливочное мало, все перемешайте с сахаром.

2 Подогрейте до растворения сахара и вылейте в мучную смесь, затем введите взбитое яйцо.

3 Вымесите тесто до однородной массы, раскатайте толщиной 5 мм, вырежьте разные фигурки.

4 Выпекайте 20 минут при температуре 200°С.

5 Готовое печенье украсьте белково-рисовальной глазурью.

Печенье с орехами пекан

На 4 порции:

- *150 г размягченного сливочного масла*
- *150 г коричневого сахара*
- *7 ст.л. кленового сиропа*
- *1 ч.л. ванильной эссенции*
- *1 яйцо*
- *225 г муки*
- *75 г орехов пекан*

1 Взбейте масло, сахар и 3 ст.л. сиропа в бледную массу. Добавьте ваниль и яйцо. Добавьте муку и орехи, замесите мягкое тесто. Сформируйте колбаску диаметром 5 см. Заверните в бумагу и положите в холодильник на 30 минут.

2 Разогрейте духовку до 190 °С. Смажьте три противня. Разверните тесто. Порежьте колбаску на кружочки толщиной 6 мм.

3 Сбрызните оставшимся сиропом. Выпекайте 10–12 минут до бледно-золотистого цвета. Охладите, посыпьте оставшимися орехами.

4 Печенье можно хранить в плотно закрытом контейнере до 1 недели.

Journal-plaza.net

Рецепт с обложки

Лазанья с тыквой и грибами

На 6 порций:

- *400 г картофеля*
- *1 средняя тыква*
- *250 г слоеного теста*
- *2 веточки розмарина*
- *3 зубчика чеснока*
- *1 л молока*
- *1 луковица*
- *3 ст.л. муки*
- *250 г творога*
- *200 г грибов*
- *50 г твердого сыра*
- *пучок зеленого лука*
- *перец, оливковое масло*

1 Порежьте картофель и тыкву некрупными кубиками. Смешайте их в миске, добавьте измельченный розмарин и раздавленный чеснок, сбрызните все маслом. Разогрейте духовку до 200 °С и запекайте смесь 20 минут.

2 Молоко доведите до кипения, положите луковицу и оставьте на 10 минут. Луковицу выньте. Смешайте муку с небольшим количеством воды, добавьте молоко, доведите до кипения снова, затем положите творог.

3 Смажьте противень подсолнечным маслом. На лист слоеного теста сверху положите молочную смесь, затем запеченные овощи, измельченные грибы и зеленый лук. Сделайте 3–4 таких слоя. Верхним слоем должно быть тесто. Посыпьте сверху твердым сыром. Выпекайте лазанью 40 минут до золотистой корочки.

Тесто для лазаньи можно приготовить самому. Для этого взбейте два яйца, посолите, добавьте молоко, затем, постоянно помешивая, всыпьте муку. Обваляйте тесто в муке, разрежьте на части и раскатайте.

100 минут | 580 ккал | 6 порций

Белый и черный

Не всем известно, что изначально шоколад употреблялся только в виде напитка: для его приготовления пережаривали какао-бобы и смешивали их с холодной водой, добавляя перец чили. Со временем появилось множество рецептов приготовления этого вкусного и полезного напитка.

Австрийский шоколад

На 2 порции:

- *100 г измельченного горького шоколада (1 плитка)*
- *300 мл молока*
- *0,5 ч.л. молотой корицы*
- *0,5 ч.л. гвоздики*
- *4 ст.л. жирных сливок*

1 В небольшую кастрюлю положите измельченную плитку шоколада, гвоздику, добавьте 100 мл молока и, постоянно помешивая, растопите на медленном огне.

2 Влейте оставшееся молоко и доведите полученную массу до кипения.

3 Сливки взбейте до консистенции крема. Горячий шоколад разлейте по чашкам и в каждую положите по 1 ст.л. сливочного крема.

4 Готовый напиток украсьте молотой корицей при помощи трафарета из плотной бумаги (например в форме сердца).

15 минут | 311 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net

15 минут | 223 ккал | 4 порции

Горький шоколад с бренди

На 4 порции:

- 200 мл молока
- 450 мл кипятка
- 6 ст.л. какао
- 2 ст.л. сахара
- 1 палочка корицы
- щепотка имбиря
- 4 ст.л. бренди
- 1 апельсин

1 В кастрюле залейте кипятком какао-порошок, перемешайте. Добавьте молоко, сахар, имбирь, палочку корицы и бренди. Доведите до кипения на медленном огне, постоянно помешивая.

2 Выньте палочку корицы и разлейте шоколад по чашкам. Готовый напиток украсьте кружочками свежего апельсина. Подавайте горячим.

Шоколад – отличный антидепрессант. Он содержит компоненты, стимулирующие деятельность нервных клеток, вследствие чего у человека улучшается настроение. То что надо, не правда ли?

Journal-plaza.net

Домашний хлеб

Не представляете своего завтрака без ломтика батона, поджаренного в тостере? Или обеда без свежего хлеба, подаваемого к супу или гарниру? И при этом качество магазинной выпечки оставляет желать лучшего? Тогда самое время задуматься о покупке хлебопечки. Какой? Выбор за вами.

Хлебопечка Tefal OW 4002

■ Мощность – 680 Вт. Хлебопечка с корпусом из нержавеющей стали. 2 контейнера (круглой и прямоугольной формы), 13 программ, в том числе программа «Кулич», 3 варианта веса (750 г, 1 кг и 1,2 кг), 3 цвета корочки. Запрограммированный старт через 15 часов. Антипригарное покрытие бака.

Хлебопечка Moulinex OW 3000

■ Мощность – 650 Вт. Четыре различных способа использования: замес теста с выпечкой хлеба, замес теста без выпечки, приготовление варенья и джема, только выпечка. Функции «Быстрый хлеб», «Отстрочка старта» и «Выбор цвета корочки». Максимальный вес выпечки – 1кг. Таймер и 10 программ. Окно для наблюдения.

Хлебопечка Kenwood BM 256

■ Мощность – 480 Вт. 3 размера хлеба: 500 г, 750 г или 1 кг. 12 программ. Приготовление теста для пиццы. Функция приготовления джема, выпечки кексов и сладких булочек. Жидкокристаллический дисплей, отображающий статус программы. Функция подогрева. Простое кнопочное управление.

Хлебопечка LG HB-205CJ

■ Мощность – 550 Вт. 8 программ, включая «Джем» и «Кекс». Окно на дверце для наблюдения. Сохранение хлеба теплым 3 часа. Сохранение программы 10 мин. после выключения. Тактовое управление. LED-дисплей. Вместительность 900 г. Выбор цвета корочки – средний/светлый/темный.

Хлебопечка Delonghi BDM 125S

■ Мощность – 550 Вт. 13 программ приготовления хлеба и функция «Джем». Вес выпечки: от 700 г до 1,25 кг. Функция Turbo, позволяющая приготовить хлеб менее чем за 2 часа. Возможность выбора цвета корочки – светлый/средний/темный.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЯМИ

По следам Октоберфеста

Немцы – признанные ценители пива. К сожалению, украинские пивоманы знают о тонкостях пивной культуры меньше, чем их западные «коллеги». Из каких бокалов принято пить пиво, чтобы максимально наслаждаться его вкусом и ароматом, – в «пивной» подборке.

Набор из двух пивных кружек, 570 мл, 82 грн

Бокал для пива, 380 мл, Франция, 25 грн

Набор из трех кружек для пива, 450 мл, 84 грн

Пивная кружка, 570 мл, Франция, 24 грн

Набор из двух стаканов, 690 мл, Франция, 52 грн

Бокал для пива, 620 мл, Франция, 33 грн

Набор из двух бокалов для пива, 500 мл, Франция, 74 грн

Бокал для пива, 320 мл, Франция, 24 грн

Вскрыватель для бутылок Tramontina, 11 грн

Посуда: магазин сети «Посуд De Luxe» (ул. Княжий Затон, 2/30, тел.: 573-78-55), магазин «Le Mage. Посуда и товары для дома» (ул. Мишуги, 2, тел.: 577-09-30)

Journal-plaza.net

Осенний марафон

Если осень вступила в свои права, это совсем не означает, что настало время заводить разговоры об осенней хандре и впадать «в спячку». В эту пору все должно происходить совсем наоборот: следует постоянно баловать себя мелочами. Ну хотя бы декором стола.

1 Научно доказано, что оранжевый цвет повышает не только аппетит, но и иммунитет. Поэтому за основу сегодняшней осенней сервировки стола мы взяли разнообразные оттенки желтого и оранжевого цветов.

2 Для сервировки вам понадобится светлая скатерть (или аккуратная клеенка) с лиственным орнаментом. Если такой нет, то постелите любую однотонную скатерть неяркого цвета, на которую просто положите очищенные от загрязнений влажной тканью и просушенные при комнатной температуре листья, собранные во дворе.

3 По центру стола поставьте вазу с любыми живыми желтыми или оранжевыми цветами. Вазу можно заменить любым сосудом причудливой формы, если предварительно обернуть его цветной бумагой и надежно закрепить ее тонким шпагатом.

4 Возле вазы положите маленькие декоративные тыковки. Для блеска смажьте их растительным маслом и отполируйте.

5 В тарелки выложите разнообразные несложные закуски. Посуду и приборы не расставляйте – пускай каждый гость возьмет себе сам. Все – «оранжевая» сервировка готова!

Journal-plaza.net

5 способов сделать чизкейк еще вкуснее

В США, на родине чизкейка, многие считают этот вкуснейший торт из мягкого сливочного сыра чем-то повседневным и малоинтересным. Пожалуй, хорошо, что мы не настолько избалованны, ведь для нас чизкейк по-прежнему остается сливочным или творожным чудом на легкой песочной основе. Вот несколько советов, которые помогут сделать его максимально вкусным.

- Для приготовления традиционного чизкейка нужно иметь в кухонном арсенале разъемную форму для выпечки диаметром 24 см. Перед выпеканием на дно формы нужно положить круг из пергамента для выпечки, а стенки выстелить пергаментной лентой, ширина которой должна быть на 2 см больше высоты формы.

- Чтобы чизкейк получился особенно нежным, некоторые хозяйки во время выпекания ставят на нижнюю полку духовки огнеупорную емкость с водой, а на среднюю решетку – форму с тортом.

- Готовый выпеченный чизкейк оставьте охлаждаться в выключенной духовке при открытой дверце.

- Чизкейк будет выглядеть особенно праздничным, если украсить его «мраморным рисунком» из белого и горького шоколада.

- К сливочной массе чизкейка можно добавлять любые сухофрукты и орехи. Единственное, следите, чтобы они были идеально промытыми и сухими.

Journal-plaza.net